Copertina catalogo Radif 8-11-2005 16:00 Pagina 1

RADIF S.P.A.
UFFICI COMMERCIALI
SETTORE ALBERGHIERO
SALA ESPOSIZIONE E MAGAZZINO
(POSSIBILITÀ DI CONSEGNA IMMEDIATA)
16017 ISOLA DEL CANTONE (GE)
LOC. MERETA
TELEFONO 010.9636515 • 010.9636720
FAX 010.9636729
E-MAIL: HOTEL@RADIF.IT

SETTORE NAVALE
TELEFONO 010.2485561
FAX 010.2467804
E-MAIL: SHIP@RADIF.IT

RADIF S.P.A.
PIAZZA MATTEOTTI 3
16123 GENOVA
TELEFONO 010.248551
FAX 010.2467804
HTTP://WWW.RADIF.IT

TAMTAMITALIA.IT

RADIF • CUCINA - KITCHENWARE

CUCINA • KITCHENWARE

CATALOGO

RADiF

RADIF

INDICE

PENTOLAME
COOKWARE, POTS AND PANS

	PAG.
ACCIAIO INOX, PROFESSIONALE	5
ACCIAIO INOX, RINFORZATA	7
ALLUMINIO	9
RAME	11
ACCIAIO INOX, RIVER	12

UTENSILI DA CUCINA
KITCHEN UTENSIL

	PAG.
WOK, ROSTIERE, BRASIERE	13
BAGNOMARIA, BACINELLE, COLAPASTA	14
MESTOLAME E COLINI	16
MISURINI, IMBUTI, GRATTUGIE	18
SPATOLE, PALETTE, MOLLE	19
SETACCI E TEGLIE	21

COLTELLERIA E ARTICOLI DA TAGLIO
CHEF'S KNIVES AND COMPLEMENTARY ITEMS

	PAG.
SERIE MAITRE FORGIATA	25
SERIE PREMANA PROFESSIONALE	27
SERIE MANICATA NYLON	30
ARTICOLI DA TAGLIO	34
ARTICOLI PER MACELLERIA	35

CONSERVAZIONE, LAVAGGIO, TRASPORTO
STOCK, WASH AND TRANSPORT

	PAG.
CONTENITORI GASTRONORM	37
SCATOLE, BARATTOLI, PANCHE	42
CARRELLI	47
CESTELLI LAVASTOVIGLIE	52
CONTENITORI ISOTERMICI	57
CONTENITORI PORTASTOVIGLIE	58

PASTICCERIA
PASTRY UTENSIL

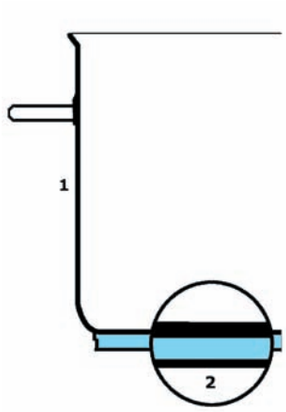
	PAG.
ARTICOLI VARI	61
STAMPI	64
STAMPI SILICONE	65

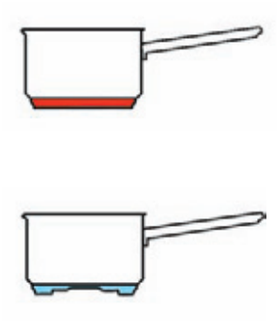
ARTICOLI TECNICI
TECHNICAL ITEMS

	PAG.
MACCHINARI	69
ARTICOLI TECNICI MANUALI	72
PATTUMIERE E BILANCE	74
TERMOMETRI	75

RADIF

PENTOLAME
ACCIAIO INOX - SERIE PROFESSIONALE





- Finitura esterna ed interna satinata.
- Bordo a versare.
- Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.

1) Parete e fondo a spessore uniforme.
2) Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).
Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).

- Outside and inside satin polished.
- Non-drip edge.
- Hollow tubular stay cool handles in stainless steel, ergonomically shaped.

1) Uniform thickness in sides and bottoms.
2) Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel).
Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).

Pentola
7AE
Stock pot

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7AE01	16	16	3,2
7AE03	20	18	5,5
7AE05	24	24	10,5
7AE07	28	28	17,0
7AE08	32	32	25,5
7AE09	36	36	36,5
7AE10	40	40	50,0

Colapasta per pentola
7HP
Colander for stock pot

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HP01	20	22,0	—
7HP02	24	26,5	—
7HP03	28	29,5	—

PENTOLAME

ACCIAIO INOX - SERIE PROFESSIONALE

CASSERUOLA ALTA, 2 MANIGLIE
7AR
SAUCEPOT, 2 HANDLES

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7AR01	16	9,5	1,9
7AR03	20	12,0	3,8
7AR05	24	14,5	6,5
7AR07	28	16,0	9,8
7AR08	32	19,5	15,4
7AR09	36	21,5	20,5
7AR10	40	24,0	30,1
7AR11	45	27,0	42,9

CASSERUOLA BASSA, 2 MANIGLIE
7BP
CASSEROLE POT, 2 HANDLES

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7BP01	24	8,0	3,7
7BP02	28	9,5	5,8
7BP03	32	11,0	9,2
7BP04	36	13,0	13,0
7BP05	40	14,5	18,0

CASSERUOLA ALTA, 1 MANICO
7BE
SAUCEPAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7BE03	16	9,5	1,9
7BE05	20	12,0	3,8
7BE06	24	14,5	6,5

CASSERUOLA BASSA, 1 MANICO
7CF
SAUTÉ PAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7CF01	18	7,0	1,8
7CF02	20	7,5	2,5
7CF03	24	8,0	3,7

CASSERUOLA CONICA, 1 MANICO
7CI
SAUTÈ PAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7CI01	16	6,0	1,0
7CI02	18	6,0	1,2
7CI03	20	6,5	1,6
7CI04	24	7,5	2,7

CASSERUOLA "BOMBÉ", 1 MANICO
7CK
CURVED SAUTÉ PAN

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7CK01	18	7,0	1,7
7CK02	20	7,5	2,2
7CK03	24	8,5	3,3
7CK04	26	9,0	4,2

PADELLA, 1 MANICO
7IN
FRYPAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7IN01	20	5,0	—
7IN02	24	5,0	—
7IN03	28	5,5	—
7IN04	32	6,0	—
7IN05	36	6,0	—
7IN06	40	6,0	—

PADELLA CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE
7IM
FRYPAN WITH NON STICK COATING

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7IM01	20	4,0	—
7IM02	24	4,5	—
7IM03	28	5,0	—
7IM04	32	5,5	—

TEGAME, 2 MANIGLIE
7DK
FRENCH OMELET PAN, 2 HANDLES

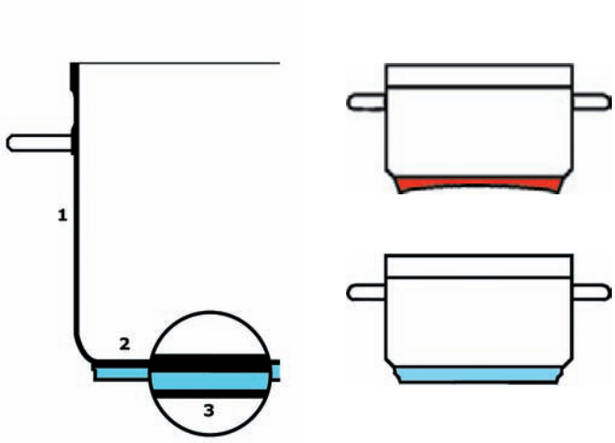
ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7DK02	20	5,0	—
7DK03	24	5,0	—
7DK04	28	5,5	—
7DK05	32	6,0	—
7DK06	36	6,0	—
7DK07	40	6,0	—

COPERCHIO, BORDO RINFORZATO
7EK
COVER, REINFORCED EDGE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7EK02	16	—	—
7EK03	18	—	—
7EK04	20	—	—
7EK05	22	—	—
7EK06	24	—	—
7EK07	28	—	—
7EK08	32	—	—
7EK09	36	—	—
7EK10	40	—	—
7EK11	45	—	—

PENTOLAME

ACCIAIO INOX - SERIE RINFORZATA



- Finitura esterna ed interna satinata, bordo lucido
- Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.

1) Bordo rinforzato.
2) Doppio spessore del fondo.
3) Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).
Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).

- Outside and inside satin polished. Top edges mirror polished.
- Hollow tubular stay cool handles in stainless steel, ergonomically shaped.

1) Extra thick edges.
2) Double thick bottom.
3) Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel).
Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).

Pentola
7AH
Stock pot

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7AH05	24	24	10,0
7AH07	28	28	16,5
7AH08	32	32	24,0
7AH09	36	36	36,0
7AH10	40	40	50,0
7AH11	45	45	70,0

Colapasta per pentola art. 1105
7HP
Colander for stock pot item 1105

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HP01	20	22,0	—
7HP02	24	26,5	—
7HP03	28	29,5	—

PENTOLAME

ACCIAIO INOX - SERIE RINFORZATA

CASSERUOLA ALTA, 2 MANIGLIE
7AU
SAUCEPOT, 2 HANDLES

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7AU05	24	15,0	6,5
7AU07	28	17,5	10,8
7AU08	32	19,5	15,7
7AU09	36	21,5	22,0
7AU10	40	24,5	30,8
7AU11	45	27,5	44,0

CASSERUOLA BASSA, 2 MANIGLIE
7BU
CASSEROLE POT, 2 HANDLES

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7BU05	24	9,5	4,3
7BU07	28	11,0	6,7
7BU08	32	12,5	10,0
7BU09	36	14,0	14,2
7BU10	40	15,5	19,5
7BU11	45	17,0	27,0

CASSERUOLA ALTA, 1 MANICO
7BG
SAUCEPAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7BG01	16	11,0	2,1
7BG03	20	13,0	4,0
7BG05	24	15,0	6,5
7BG07*	28	17,5	10,8

CASSERUOLA BASSA, 1 MANICO
7CM
SAUTÉ, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7CM01	16	6,5	1,3
7CM03	20	8,0	2,5

PADELLA, 1 MANICO
7IT
FRYPAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7IT05	24	5,0	—
7IT07	28	5,5	—
7IT08	32	6,0	—
7IT09*	36	6,0	—

PADELLA CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE
7IM
FRYPAN WITH NON STICK COATING

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7IM01	20	4,0	—
7IM02	24	4,5	—
7IM03	28	5,0	—
7IM04	32	5,5	—

TEGAME, 2 MANIGLIE
7DK
FRENCH OMELET PAN, 2 HANDLES

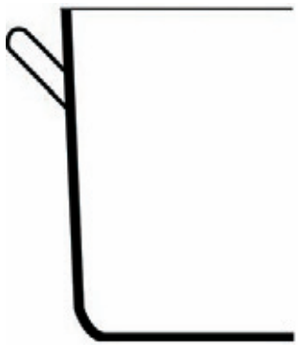
ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7DK02	20	5,0	—
7DK03	24	5,0	—
7DK04	28	5,5	—
7DK05	32	6,0	—
7DK06	36	6,0	—
7DK07	40	6,0	—

COPERCHIO, BORDO RINFORZATO
7EI
COVER, REINFORCED EDGE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7EI02	16	—	—
7EI04	20	—	—
7EI06	24	—	—
7EI08	28	—	—
7EI09	32	—	—
7EI10	36	—	—
7EI11	40	—	—
7EI12	45	—	—

* CON CONTROMANIGLIA - WITH LOOPE HANDLE

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:52 Pagina 9



- Esecuzione in alluminio pesante, per cucine elettriche e a gas.
- Manicatura tubolare in acciaio inossidabile 18/10, resistente al calore.
- Alluminio puro (99,5) garantito per alimenti (L.283/62 e D.L.108 del 25.01.92 direttive CEE 89/109) spessori da 3 a 4 mm in relazione al diametro.

- Made in heavy duty aluminium, suitable both for electric and gas stoves.
- Hollow tubular handles in stainless steel 18/10, stay cool.
- Pure aluminium 99,5%, thickness from mm 3 to mm 4 according to the diameter.

Pentola 7AB
Stock pot

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7AB01	20	19	6,0
7AB02	24	22	10,0
7AB04	28	26	16,0
7AB05	32	30	24,0
7AB06	36	33	33,0
7AB07	40	37	45,0
7AB08	45	40	65,0
7AB10	50	45	85,0
7AB11	55	51	115,0

Colapasta per pentola 7HM
Colander for stock pot

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HM05	32	31	—
7HM06	36	37	—
7HM07	40	40	—

PENTOLAME
ALLUMINIO

CASSERUOLA ALTA, 2 MANIGLIE
7AM
SAUCEPOT, 2 HANDLES

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7AM01	20	11,0	3,3
7AM02	24	14,0	5,6
7AM04	28	16,0	9,0
7AM05	32	18,0	12,5
7AM06	36	20,0	18,0
7AM07	40	22,0	26,0
7AM08	45	25,0	35,0
7AM10	50	28,0	50,0

CASSERUOLA BASSA, 2 MANIGLIE
7BM
CASSEROLE POT, 2 HANDLES

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7BM02	24	8,0	3,7
7BM04	28	9,0	5,6
7BM05	32	10,0	8,0
7BM06	36	12,0	12,0
7BM07	40	13,0	16,0
7BM08	45	15,0	23,5
7BM10	50	17,0	32,0

CASSERUOLA BASSA, 2 MANIGLIE CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE
7BR
CASSEROLE POT 2 HANDLES NON STICK COATING

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7BR01	24	8	3,7
7BR02	28	9	5,6
7BR03	32	10	8,0
7BR04	36	12	12,0

CASSERUOLA ALTA, 1 MANICO
7BB
SAUCEPAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7BB01	20	11,0	3,3
7BB02	24	14,0	5,6
7BB04	28	16,0	9,0
7BB05	32	18,0	12,5

CASSERUOLA BASSA, 1 MANICO
7CG
SAUTÈ PAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7CG02	24	8	3,7
7CG04	28	9	5,6
7CG05	32	10	8,0

PADELLA, 1 MANICO
7DG
FRYPAN, 1 HANDLEART

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7DG02	24	4,5	—
7DG04	28	5,0	—
7DG05	32	6,0	—
7DG06	36	7,0	—
7DG07	40	7,5	—

PADELLA CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE
7IU
FRYPAN WITH NON STICK COATING

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7IU01	20	4,0	—
7IU02	24	5,0	—
7IU03	28	5,0	—
7IU04	32	5,3	—
7IU09	36	6,0	—
7IU10	40	7,0	—

PADELLA CRÊPES SVASATA, ANTIADERENTE
7IS
CRÊPES PAN NON STICK COATED

ART.	ØCM.	H.CM.	*MM.
7IS00	24	—	3

PADELLA CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE
7IV
FRYPAN WITH NON STICK COATING

ART.	ØCM.	H.CM.	*MM.
7IV01	18	3,8	2,5
7IV02	20	3,8	2,5
7IV03	22	4,3	2,5
7IV04	24	4,5	3,0
7IV05	26	4,8	3,0
7IV06	28	5,4	3,0
7IV07	30	5,4	3,0
7IV08	32	5,6	3,0

TEGAME, 2 MANIGLIE
7DF
FRENCH OMELET PAN, 2 HANDLES

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7DF02	24	—	4,5
7DF04	28	—	5,0
7DF05	32	—	6,0
7DF06	36	—	7,0
7DF07	40	—	7,5

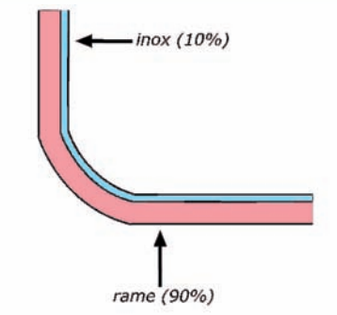
COPERCHIO
7EG
COVER

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7EG01	20	—	—
7EG02	24	—	—
7EG04	28	—	—
7EG06	32	—	—
7EG07	36	—	—
7EG08	40	—	—
7EG09	45	—	—
7EG10	50	—	—

* SPESSORE DEL MATERIALE - THICKNESS OF THE MATERIAL

- Interno inox 18/10, esterno rame massiccio finitura lucida.
- Manicatura in bronzo con rivetti inox.
- Spessore medio mm. 1,5.

- Inside stainless steel, outside solid copper mirror polished.
- Bronze handles with stainless steel rivets.
- Average thickness mm. 1,5.



Casseruola alta, 2 maniglie con coperchio
7AT
Saucepot, 2 handles with cover

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7AT02	20	11	3,5
7AT03	24	13	6,0

Coperchio
7EP
Cover

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7EP01	16	—	—
7EP02	18	—	—
7EP03	20	—	—
7EP04	24	—	—

Bagnomaria con tazza porcellana, interno stagnato
7GP
Bain-marie with china insert, tinned interior

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7GP01	12	18	0,8
7GP02	14	20	1,5

Casseruola bassa, 1 manico
7CL
Sauté pan, 1 handle

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7CL01	16	5	1,0
7CL02	20	6	1,8
7CL03	24	7	3,0

Padella, 1 manico
7IP
Frypan, 1 handle

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7IP01	22	3,5	—
7IP02	26	4,0	—
7IP03	30	5,0	—

Casseruola per zabaglione, interno rame
7BD
Zabaglione bowl, copper interior

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7BD01	16	12,0	1,8
7BD02	20	14,5	3,5

Padella ovale, 1 manico
7IZ
Oval frypan, 1 handle

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7IZ01	30X20	4,0	—
7IZ02	35X23	4,5	—

PENTOLAME
ACCIAIO INOX - SERIE RIVER

PENTOLAME TIPO DOMESTICO - SERIE RIVER
- FINITURA ESTERNA ED INTERNA LUCIDA.
- BORDO A VERSARE.
- MANICATURA IN ACCIAIO INOX, ANATOMICA,RESISTENTE AL CALORE.
- PARETE E FONDO A SPESSORE UNIFORME.

DOMESTIC COOKWARE - RIVER SHAPE
- OUTSIDE AND INSIDE MIRROR POLISHED.
- NON-DRIP EDGE.
- STAY COOL HANDLES IN STAINLESS STEEL, ERGONOMICALLY SHAPED.
- UNIFORM THICKNESS IN SIDES AND BOTTOMS.

CASSERUOLA ALTA, 2 MANIGLIE
7AA
STOCK POT

ART.	ØCM.	LT.
7AA03	20	4,0
7AA05	24	7,0

CASSERUOLA BASSA, 2 MANIGLIE
7AL
CASSEROLE POT,
2 HANDLES

ART.	ØCM.	LT.
7AL03	20	2,5
7AL05	24	5,0

CASSERUOLA CONICA, 1 MANICO
7BA
SAUCEPAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	LT.
7BA01	16	1,2

BOLLILATTE, 1 MANICO
7IA
MILK BOILER, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	LT.
7IA01	12	1,2

TEGAME BASSO, 2 MANIGLIE
7DM
SAUCEPAN, 2 HANDLES

ART.	ØCM.	LT.
7DM03	24	3,8

PADELLA, 1 MANICO
7II
FRYPAN, 1 HANDLE

ART.	ØCM.	LT.
7II02	24	—

COLAPASTA, 2 MANICI
7HE
COLANDER, 2 HANDLES

ART.	ØCM.	LT.
7HE01	22	—

PADELLA CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE
7IV
FRYPAN WITH NON STICK COATING

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7IV02	20	3,8	—
7IV04	24	4,5	—
7IV07	30	5,4	—

WOK CON GRIGLIA E COPERCHIO
7LM
WOK WITH GRID AND COVER

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7LM00	30	8	—

COPERCHIO
7EF
COVER

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7EF02	16	—	—
7EF04	20	—	—
7EF06	24	—	—

Wok, ferro blu
7LL
Wok, blue steel

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7LL01	32	—	—
7LL02	40	—	—

Tegamino uova, inox
7LA
Egg frying pan, s/s

ART.	ØCM.
7LA00	18

Rostiera rettangolare, maniglie snodate, inox
7EU
Rectangular roasting pan,folding handles, s/s

ART.	DIM.CM.	H.CM.	*
7EU01	45x30	9	49x33x9
7EU02	50x30	9	54x33x9

* Dimensioni ingombro - Outside dimensions

Rostiera rettangolare pesante, maniglie snodate, inox
7EV
Heavy rectangular roasting pan, folding handles, s/s

ART.	DIM.CM.	H.CM.
7EV01*	45x30	9
7EV02*	50x40	9
7EV03*	60x45	9

* spessore 20/10 - 20/10 thickness

Brasiera con coperchio, inox
7FL
Roasting pan with cover, s/s

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
7FL01	50x30	15	—
7FL02	60x35	15	—

Rostiera rettangolare, alluminio
7ES
Roasting pan, aluminium

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
7ES01	40x28	8,0	—
7ES02	45x30	8,5	—
7ES03	50x33	9,0	—
7ES04	55x36	9,5	—
7ES05	60x40	10,0	—
7ES07	70x46	11,0	—

Rostiera rettangolare in alluminio con rivestimento antiaderente
7EZ
Roast pan with non stick coating, aluminium

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
7EZ04	50x33	9	—
7EZ05	60x40	10	—

Brasiera con coperchio, alluminio
7FN
Roasting pan with cover, aluminium

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
7FN01	55x33	17	—
7FN02	60x40	18	—

Bastardella semisferica, inox
7LT
Mixing bowl, s/s

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7LT02	25	14,0	4,0
7LT03	30	18,0	9,5
7LT04	35	20,5	14,0
7LT05	40	21,5	18,0

Base per bastardella, inox
7LU
Foot for mixing bowl, s/s

ART.	ØCM.	ØBOWL BASTARDELLA
7LU01	16	25
7LU02	22	30-35-40

Bollitore con beccuccio, inox
7PL
Whisteling kettle, s/s

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7PL00	—	—	4,5

UTENSILI DA CUCINA

PENTOLA BAGNOMARIA, INOX
7GN
BAIN-MARIE POT,
STAINLESS STEEL

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7GN02	16	16	4,0
7GN03	18	18	5,0
7GN04	20	20	7,0

PENTOLA BAGNOMARIA, ALLUMINIO
7GM
BAIN-MARIE POT,
ALLUMINIUM

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7GM01	14	16,0	2,2
7GM02	16	17,5	3,5
7GM03	18	19,0	4,5
7GM04	20	22,0	6,5

TAZZONE CON MANICO E GANCIO, INOX
7UG
KITCHENBOWL WITH
HANDLE AND HOOK, S/S

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7UG03	20	—	2,0
7UG05	24	—	5,0

BACINELLA CONICA BASSA, INOX
7LP
KITCHENBOWL LOW,
STAINLESS STEEL

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7LP01	25	9,5	3
7LP02	30	12,0	6
7LP03	35	14,0	8
7LP04	40	14,5	11
7LP05	45	15,5	14

BACINELLA TONDA, POLIPROPILENE
7LR
ROUND BASIN,
POLYPROPYLENE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7LR01	28	11,0	4,5
7LR02	32	12,5	6,5
7LR03	36	14,0	10,0
7LR04	40	15,5	13,5

COLAPASTA CON MANICO E GANCIO, INOX
7HF
STRAINER WITH HOOK,
STAINLESS STEEL

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HF01	18	11	2,8
7HF03	22	13	5,0
7HF05	28	15	9,3

COLAPASTA CON MANICO E GANCIO, ALLUMINIO
7HA
STRAINER WITH HOOK,
ALUMINIUM

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HA01	18	10	—
7HA02	22	12	—
7HA03	24	13	—
7HA04	26	14	—

COLAPASTA TRONCO CONICO, INOX
7HK
CONICAL COLANDER,
STAINLESS STEEL

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HK02	36	18,5	12,8
7HK03	40	20,0	17,0
7HK04	45	22,5	24,5
7HK05	50	24,0	32,5

• ESECUZIONE PESANTE - HEAVY DUTY STAINLESS STEEL

COLAPASTA TRONCO CONICO, ALLUMINIO
7HC
CONICAL COLANDER,
ALUMINIUM

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HC01	32	18	—
7HC02	36	20	—
7HC03	40	23	—
7HC04	45	25	—
7HC05	50	28	—

COLAPASTA CON CERCHIO, INOX
7HG
COLANDER,
STAINLESS STEEL

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HG01	30	18	—
7HG02	35	19	—

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:52 Pagina 15

Colapasta tre piedi, alluminio
7HB
Conical colander, stainless steel

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HB02	32	9,5	1,9
7HB04	36	12,0	3,8
7HB05	40	14,5	6,5

Colafritto con tazza, alluminio
7ID
Pomme frites colander, aluminium

ART.	ØCM.
7ID03	40
7ID04	45

Colapasta a spicchio 1/3, inox
7HL
1/3-Segment colander, s/s

*ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HL00	32	21	3,7

Casseruola, inox
7AU
Sauce-pot, s/s

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7AU08	32	19,5	15,7

* Adatto per casseruole: 7AU08 cm 32 e 7AR08 cm 32

Colapasta a spicchio 1/4, alluminio
7HD
1/4-Segment colander, aluminium

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HD06	36	17	—
7HD07	40	19	—

Casseruola per colapasta a spicchio, alluminio
7HD
Sauce-pot for 1/4-Segment colander, aluminium

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HD01	36	19	17
7HD02	40	21	23

Coperchio per colapasta a settori, alluminio
7EH
Cover for 4-segments colander, aluminium

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7EH06	36	—	—
7EH07	40	—	—

Pescera, inox
7GC
Fish kettle, s/s

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
7GC01	70X21	16	20
7GC03	100X25	20	44

Pescera, alluminio
7GB
Fish kettle, aluminium

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
7GB01	50x15	12	9
7GB02	60x17	13	13
7GB03	70x19	14	18

UTENSILI DA CUCINA

MESTOLO UNIPEZZO, INOX
7RM
ONE PIECE LADLE, S/S

ART.	ØCM.	LT.
7RM01	5,0	0,04
7RM02	7,0	0,10
7RM03	9,0	0,17
7RM04	10,0	0,26
7RM05	12,0	0,43
7RM06	14,0	0,67
7RM07	16,0	1,10

MESTOLO FORATO UNIPEZZO, INOX
7RK
ONE PIECE PERFORATED LADLE, S/S

ART.	ØCM.	L.CM.	LT.
7RK00	10,0	37	0,25
7RK01	12,0	40	0,50
7RK02	14,0	44	0,75
7RK03	16,0	47	1,00

CUCCHIAIONE, INOX
7TR
SPOON, S/S

ART.	CM.	L.CM.	LT.
7TR00	—	45	—

CUCCHIAIONE UNIPEZZO, INOX
7TT
ONE PIECE SPOON, S/S

ART.	CM.	L.CM.	LT.
7TT00	—	35	—

CUCCHIAIONE FORATO UNIPEZZO, INOX
7TS
ONE PIECE PERFORATED SPOON, S/S

ART.	CM.	L.CM.	LT.
7TS00	—	38	—

NSF

CUCCHIAIONE SERVIRE, INOX
7TP
SERVING SPOON, STAINLESS STEEL

ART.	CM.	*L.CM.	LT.
7TP00	—	29	—

FORCHETTONE SERVIRE, INOX
7UF
SERVING FORK, STAINLESS STEEL

ART.	CM.	L.CM.	LT.
7UF00	—	29	—

FORCHETTONE 2 DENTI UNIPEZZO, INOX
7UB
ONE PIECE MEAT FORK, 2 PRONGS, S/S

ART.	CM.	L.CM.	LT.
7UB01	—	50	—

NSF

FORCHETTONE 3 DENTI UNIPEZZO, INOX
7UA
ONE PIECE MEAT FORK, 3 PRONGS, S/S

ART.	CM.	L.CM.	LT.
7UA00	—	50	—

NSF

PALETTA LISCIA UNIPEZZO, INOX
7TH
ONE PIECE SPATULA, S/S

ART.	DIM.CM.	L.CM.	LT.
7TH02	10	36	—
7TH03	12	39	—

NSF

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:52 Pagina 17

PALETTA FORATA UNIPEZZO, INOX
7TI
ONE PIECE PERFORATED SPATULA, S/S

ART.	DIM.CM.	L.CM.	LT.
7TI01	10	36	—
7TI03	12	39	—

PALETTA FORATA UNIPEZZO PER PESCE, INOX
7TE
ONE PIECE FISH SPATULA, S/S

ART.	DIM.CM.	L.CM.	LT.
7TE00	—	34	—

SCHIUMAROLA UNIPEZZO, INOX
7SM
ONE PIECE SKIMMER, S/S

ART.	CM.	L.CM.	LT.
7SM01	8	—	—
7SM02	10	—	—
7SM03	12	—	—
7SM04	14	—	—
7SM05	16	—	—

SCHIUMAROLA A RETE INOX
7SK
SKIMMER, STAINLESS STEEL

ART.	ØCM.	L.CM.	LT.
7SK02	16	42	—
7SK03	18	42	—
7SK04	20	50	—
7SK05	24	50	—

FRUSTA, INOX
7PR
WIRE WHIP, S/S

ART.	CM.	H.CM.	LT.
7PR01	—	30	—
7PR02	—	35	—
7PR03	—	40	—
7PR04	—	45	—
7PR05	—	50	—

COLABRODO CHINOIS A RETE, INOX
7NL
COLANDER WITH WIRE GAUZE, S/S

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7NL01	18	—	—
7NL02	20	—	—
7NL03	22	—	—

COLINO A RETE, INOX
7NP
SOUP STRAINER, S/S

ART.	ØCM.	L.CM.	LT.
7NP01	14	17	—
7NP02	16	17	—
7NP03	18	17	—

COLATUTTO A MANDOLINO, INOX
7NV
STRAINER, S/S

ART.	ØCM.	L.CM.	LT.
7NV00	22x18	19*	—

COLAPASTA RINFORZATO, STAGNATO
7HH
TINNED STRAINER, REINFORCED

ART.	ØCM.	L.CM.	LT.
7HH01	23	27*	—
7HH02	26	27*	—
7HH03	30	44*	—
7HH04	35	44*	—

COLATUTTO GIGANTE, STAGNATO
7HN
TINNED STRAINER

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7HN00	32	60*	—

SECCHIELLO GRADUATO, INOX
8SM
GRADUATE BUCKET, S/S

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
8SM01	30,0	20,5	10
8SM02	31,0	27,0	12
8SM03	32,5	31,0	15

* LUNHEZZA DEL MANICO - LENGHT OF THE HANDLE

UTENSILI DA CUCINA

SECCHIO POLIETILENE
8SL
BUCKET, POLYETHYLENE

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
8SL01	29	29	12
8SL02	31	31	15

IMBUTO, MOPLEN
8TM
FUNNEL, MOPLEN

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
8TM01	12	—	—
8TM02	14	—	—
8TM03	16	—	—
8TM04	30	—	—

MISURINO GRADUATO, IMPILABILE, INOX
8BN
GRADUATED MEASURE JUG, STACKABLE, S/S

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
8BN00	17,0	19	2,0
8BN01	15,0	13	1,0

GRATTUGIA MIGNON, INOX
8AR
TINNED GRATER, S/S

ART.	CM.	H.CM.	LT.
8AR00	9	—	—

CARAFFA GRADUATA, IMPILABILE, POLIPROPILENE
8BP
MEASURING JUG, STACKABLE, PP

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
8BP01	12,5	14,5	1,0
8BP02	13,5	17,0	2,0

GRATTUGIA 4 TAGLI, INOX
8AS
4-WAYS GRATER, S/S

ART.	CM.	H.CM.
8AS00	10X8	23

SASSOLA TONDA, INOX
8BD
FLOUR SCOOP, S/S

ART.	CM.	ML.
8BD02	12x21	1700
8BD04	16x25	2800

TAGLIA UOVA A SPICCHI, INOX
8MB
EGG WEDGER, S/S

ART.	ØCM.	H.CM.
8MB00	6,5	21

SASSOLA BASE PIATTA, POLIPROPILENE
8BE
SCOOP, P/P

ART.	CM.	L.MM.	ML.
8BE01	—	90	50
8BE02	—	155	250
8BE03	—	195	500

TAGLIA GUSCIO, INOX
8MC
EGG-SLICER

ART.	ØCM.	LT.
8MC00	7	—

IMBUTO, INOX
8TN
FUNNEL, S/S

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
8TN01	12	14	—
8TN02	14	17	—
8TN04	20	20	—

TAGLIA UOVA A FETTE, INOX
8MA
EGG-SLICER, S/S

ART.	CM.	LT.
8MA00	13x8	—

SCHIACCIAPATATE, STAGNATO
7PG
POTATO RICER, TIN PLATE

ART.	CM.	LT.
7PG00	28x9	—

SPREMIAGLIO
7VT
GARLIC PRESS

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7VT00	2,5	—	—

SNOCCIOLATORE
8BT
OLIVE SEED REMOVER

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
8BT00	—	—	—

CAVATAPPI CAMERIERE
7ZC
WAITER CORKSCREW

ART.	DIM.CM.	H.CM.
7ZC00	—	—

CAVATAPPI A LEVA CON ALETTE
7ZB
LEVER CORKSCREW WITH WINGS

ART.
7ZB00

LEVACAPSULE NICHELATO
7ZA
CROWN-CAP REMOVER, NICKEL-PLATED

ART.
7ZA00

APRISCATOLE PROFESSIONALE A FARFALLA
8AD
PROFESSIONAL CAN OPENER

ART.
8AD00

APRISCATOLE, IMPUGNATURA PLASTICA
8AE
CAN OPENER, PLASTIC GRIP

ART.
8AE00

SPATOLA PER LASAGNE, INOX
7UK
LASAGNE SPATULA, S/

ART.	CM.	L.	LT.
7UK00	16X7,5	29	—

SPATOLA PER LASAGNE, INOX
8DC
LASAGNE SPATULA, S/S

ART.	CM.	LT.
8DC00	15	—

SPATOLA PIZZA, INOX
7SS
PIZZA SPATULA, S/S

ART.	CM.	LT.
7SS01	10	—

SPATOLA FRITTO, INOX
7SS
PERFORATED TURNER, S/S

ART.	CM.	LT.
7SS03	17	—

UTENSILI DA CUCINA

SPATOLA CUOCO, INOX
8DF
SPATULA, S/S

ART.	CM.	LT.
8DF00	27	—

SPATOLA HAMBURGER, INOX
7SS
TURNER, S/S

ART.	CM.	LT.
7SS02	26	—

SPATOLA DOLCI, INOX
7SR
PASTRY SPATULA, S/S

ART.	CM.	LT.
7SR00	15	—

SPATOLA SILICONE BLU
7SU
BLUE SILICONE SPATULA

ART.	DIM.CM.	L.	GR.
7SU01	8X5	25	70
7SU02	11,5X7	35	80
7SU03	11,5X7	45	95

SPATOLA FLESSIBILE PER ANTIADERENTI, POLIAMMIDE
8PU
FLEXIBLE PA SPATULA FOR NON STICK MOULDS

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
8PU00	—	30	—

MOLLA FORATA PER ANTIADERENTI, POLIAMMIDE
7UT
PA TONG FOR NON STICK FRY PAN

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
7UT00	—	29	—

* TERMORESISTENTE +220°C - HEAT RESISTANT UP TO 220°C

PALETTA FORATA PER ANTIADERENTI, POLIAMMIDE
7TF
PA SPATULA FOR NON STICK FRY PAN

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
7TF01	—	30	—

* TERMORESISTENTE +220°C - HEAT RESISTANT UP TO 220°C

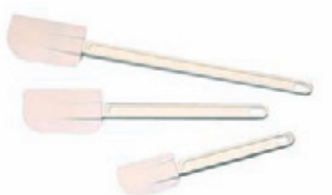
PALETTA PER ANTIADERENTI, POLIAMMIDE
7TF
PA SPATULA FOR NON STICK FRY PAN

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
7TF02	—	32	—

* TERMORESISTENTE +220°C - HEAT RESISTANT UP TO 220°C

SPATOLA
7ST
SPATULA

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
7ST01	—	25	—
7ST02	—	35	—
7ST03	—	45	—



CUCCHIAIO LEGNO
8PV
WOOD MIXING SPOON

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
8PV01	—	30	—
8PV02	—	40	—
8PV03	—	50	—

MOLLA UNIPEZZO ONDULATO, INOX
7UU
HEAVY DUTY ONE PIECE TONG, S/S

ART.	L.CM.
7UU01	30,5
7UU02	40,6

MOLLA UNIPEZZO SEGHETTATA, INOX
7UU
HEAVY DUTY ONE PIECE TONG, S/S

ART.	L.CM.
7UU11	30,5
7UU12	40,6

MOLLA SPAGHETTI, INOX
7UN
SPAGHETTI TONG, S/S

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
7UN00	23,5	—	—

MOLLA ARROSTI, INOX
7US
SERVING TONG, S/S

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
7US00	21	—	—

MOLLA INSALATA, INOX
7UP
SALAD TONG, S/S

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
7UP00	19,5	—	—

REMO, INOX
7RB
MIXING SPATULA, S/S

ART.	DIM.CM.	L.	LT.
7RB00	—	120	—

BOCCALINA OLIO, INOX
8AM
OIL POURER,
STAINLESS STEEL

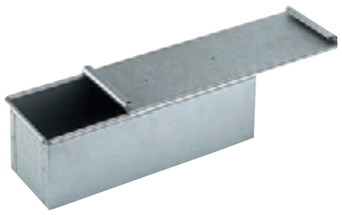
ART.	ØCM.	LT.
8AM01	—	0,5
8AM02	—	1,0
8AM03	—	1,5

TEGLIA GN PER FOCACCINE, ALLUMINIO
7MG
MUFFIN PAN, GN, ALUMINIUM

ART.	GN.	ØCM.	PCS.
7MG01	1/1	12,5	6
7MG02	2/1	12,5	12

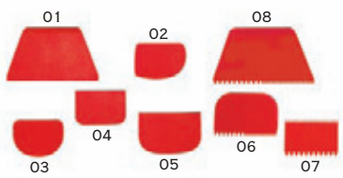
STAMPO PAN CARRÈ CON COPERCHIO, STAGNATO
7NE
BREAD MOULD WITH COVER, TIN PLATE

ART.	DIM.CM	H.	LT.
7NE03	16	10	—
7NE04	18	10	—
7NE05	20	10	—
7NE06	22	10	—
7NE07	24	10	—
7NE08	26	10	—
7NE09	28	10	—
7NE10	30	10	—
7NE11	35	10	—
7NE12	40	10	—



RASCHIETTI, POLIPROPILENE
8BH
DOUGH SCRAPERS, PP

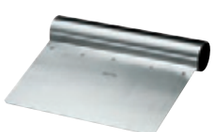
ART.	DIM.MM	H.	LT.
8BH01	216x128	—	—
8BH02	120x86	—	—
8BH03	120x88	—	—
8BH04	12x81	—	—
8BH05	148x99	—	—
8BH06	145x99	—	—
8BH07	110x80	—	—
8BH08	216x128	—	—



• CONFEZIONE: 10 PEZZI/CAD. - UNIT PACK: 10 PCS./SIZE

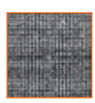
RASCHIA, INOX
8BG
DOUGH SCRAPER,
STAINLESS STEEL

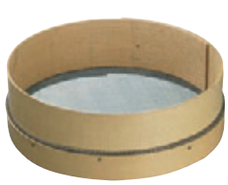
ART.	DIM.CM	H.	LT.
8BG02	15	—	—
8BG03	18	—	—



SETACCIO RETE OTTONE
8RP
SIEVE, BRASS MESH

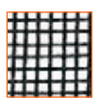
ART.	DIM.CM	H.	LT.
8RP04	35	11	—
8RP05	40	12	—

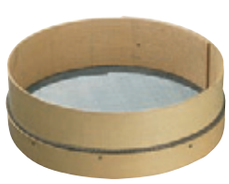




SETACCIO, RETE STAGNATA SPIGATA
8RM
SIEVE, TINNED MESH

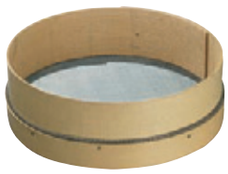
ART.	DIM.CM	H.	LT.
8RM03	30	10	—
8RM04	35	11	—
8RM05	40	12	—





UTENSILI DA CUCINA

SETACCIO RETE STAGNATA PER FARINA
8RL
FLOUR SIEVE, TINNED MESH



ART.	DIM.CM	H.	LT.
8RL04	35	11	—
8RL05	40	12	—

SETACCIO PER PANE, INOX
8RI
BREAD SIEVE, S/S

ART.	DIM.CM	H.	LT.
8RI03	30	10	—
8RI04	35	11	—

SETACCIO PER FARINA, INOX
8RN
FLOUR SIEVE, S/S

ART.	DIM.CM	H.	LT.
8RN00	30	10	—
8RN01	35	11	—

SETACCIO INFARINAPESCE, INOX
8RR
SIEVE, S/S

ART.	DIM.CM	H.	LT.
8RR03	30	10	—
8RR04	35	11	—

INFARINATOIO, ALLUMINIO
7NH
POT SPRINKLE FLOUR, ALUMINIUM

ART.	DIM.CM	H.	LT.
7NH01	32	—	—
7NH02	36	—	—
7NH03	40	—	—

CENTRIFUGA MANUALE PER VERDURA
7ZL
MANUAL SALAD SPINNER

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7ZL01	33	43	12
7ZL02	43	52	25

CESTA PANE, SOVRAPPONIBILE
8RV
BREAD BASKET, STACKABLE

ART.	DIM.CM	H.	KG.
8RV01	50x34	30	35
8RV02	53x36	34	45

CONCA ROTONDA, MOPLEN
8TG
ROUND WASH-TUB, MOPLEN

ART.	ØCM.	H.	LT.
8TG01	45	21	20
8TG02	50	22	30

BACINELLA FRIGO, MOPLEN
8SA
FRIDGE-BASIN, MOPLEN

ART.	DIM.CM	H.	LT.
8SA01	34x24	10	6
8SA03	26x16	8	2

Tortiera bassa, ferro blu
7MB
Pizzasheet, blue steel

ART.	ØCM.	H.CM.
7MB03	12	2,5
7MB05	18	2,5
7MB06	20	2,5
7MB07	22	2,5
7MB08	24	2,5
7MB09	26	2,5
7MB10	28	2,5
7MB11	30	2,5
7MB12	32	2,5
7MB13	34	2,5
7MB14	36	2,5
7MB15	38	2,5
7MB16	40	2,5

Tortiera alta, ferro blu
7MA
Blue steel baking pan

ART.	ØCM.	H.CM.
7MA05	18	4
7MA06	20	4
7MA07	22	4
7MA08	24	4
7MA09	26	4
7MA10	28	4
7MA11	30	4
7MA12	32	4
7MA13	34	4
7MA14	36	4
7MA15	38	4
7MA16	40	4

Teglia rettangolare, ferro blu
7MS
Blue steel baking sheet, rectangular

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7MS01	40x30	3	—
7MS02	50x35	3	—
7MS03	60x40	3	—
7MS04	65x45	3	—

Norme d'uso e manutenzione delle teglie

Importante: Indipendentemente dal tipo di materiale,tutte le teglie piane non vanno mai infornate vuote.

Teglie in lamiera bluita (ferro blu)
- I prodotti vengono forniti oleati in modo tale che in condizioni normali di imballaggio, trasporto, manipolazione e immagazzinaggio non presentino fenomeni di corrosione per un periodo non superiore a 3 mesi.
- Prima dell'uso vanno messi nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione.
- Dopo l'uso devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente e deve essere evitato il contatto con sostanze acide. Sconsigliato l'uso in cella di lievitazione e surgelazione.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato.
- Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

Baking sheet usage and maintenance instructions

Important: Quite apart from the material baking sheets are made of, never put them empty in the oven.

Blue steel baking sheets
- Blue steel baking sheets are supplied oiled, in order to prevent corrosion for a period of about 3 months under normal packing, transport, handling and stocking conditions.
- Before use, put them at 150°C in the oven for half anhour, in order to eliminate the protective industrial oil.
- After usage keep them oiled and dry-stored, mainly ifsporadically used. Keep away from acid substances. We suggest not use them in leavening or freezing cells.
- Clean with an oiled soft cloth. Do not wash with water and caustic solutions.

RADIF

COLTELLERIA SERIE MAITRE, FORGIATA
MAITRE COLLECTION KNIVES, FORGED

LA PROGETTAZIONE
UN COLTELLO MAÎTRE DURA UNA VITA PERCHÉ È PROGETTATO CON ESTREMA CURA. CODOLO LUNGO, NODO MASSICCIO DI DISEGNO ESCLUSIVO, MANICO IN RESINA INALTERABILE, SISTEMA BREVETTATO DI FISSAGGIO DEL MANICO CON IL CODOLO, TRE RIVETTI DI ELEVATO DIAMETRO: TUTTI QUESTI PARTICOLARI COSTRUTTIVI SONO STATI STUDIATI IN SEDE DI PROGETTAZIONE PER OTTENERE UN COLTELLO ROBUSTISSIMO, BILANCIATO, COMODO DA USARE E SICURO DAL PUNTO DI VISTA DELL'IGIENE.

THE DESIGN
A KNIFE MAÎTRE LASTS FOR A LIFETIME, SINCE IT IS DESIGNED WITH EXTREME CARE. FULL TANG, SOLID BOLSTER OF EXCLUSIVE DESIGN, DURABLE RESIN HANDLE, PATENTED SYSTEM FOR THE FASTENING OF THE HANDLE TO THE TANG, THREE RIVETS OF HIGH DIAMETER: ALL THESE STRUCTURAL DETAILS HAVE BEEN DESIGNED IN ORDER TO OBTAIN A VERY STRONG AND WELL-BALANCED KNIFE, EASY TO BE USED.
IT MEETS ALL PRESENT AND FUTURE DEMANDS IN HYGIENE.

LA BILANCIATURA
IL CODOLO LUNGO E IL NODO MASSICCIO CONFERISCONO AL COLTELLO MAÎTRE UNA PERFETTA BILANCIATURA. IMPUGNANDO IL COLTELLO, SI AVVERTE UNA SENSAZIONE DI EQUILIBRIO CHE SI TRADUCE IN ESTREMA MANEGGEVOLEZZA E COMODITÀ, ANCHE NELL'USO PROLUNGATO.

BALANCE
THE FULL TANG AND THE SOLID BOLSTER GIVE THE KNIFE MAÎTRE A PERFECT BALANCE.
WHEN HOLDING THE HANDLE, YOU FEEL ITS EXCELLENT BALANCE, WHICH TURNS INTO EXTREME HANDINESS AND COMFORT, EVEN IN PROLONGED USE.

IL TRATTAMENTO TERMICO
RICHIEDE MOLTA CURA AFFINCHÉ DAL MIGLIORE ACCIAIO SI POSSANO OTTENERE LAME DI ALTISSIMA QUALITÀ. IL TRATTAMENTO TERMICO SI SVOLGE IN TRE FASI:
- RISCALDAMENTO A PIÙ DI 1000°C
- RAPIDO RAFFREDDAMENTO
- RINVENIMENTO O DISTENSIONE

LA PERFETTA ESECUZIONE DI QUESTE FASI PRODUTTIVE CONFERISCE ALLE LAME ALTI LIVELLI QUALITATIVI DI SOLIDITÀ, ELASTICITÀ INOSSIDABILITÀ MOLTO ELEVATA E GRANDE RESISTENZA DEL FILO.

HEAT TREATMENT
THIS OPERATION NEEDS UTMOST CARE, IN ORDER TO GET FROM THE BEST STEEL THE HIGHEST QUALITY BLADES. THE HEAT TREATMENT IS CARRIED OUT IN THREE PHASES:
- HEATING AT MORE THAN 1000°C
- QUENCHING
- TEMPERING.

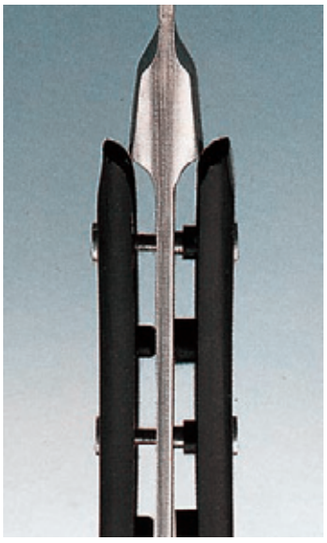
THE PERFECT EXECUTION OF THESE PRODUCTION PHASES GRANTS THE BLADES HIGH QUALITY GRADES OF STRENGTH, ELASTICITY, RUST AND CORROSION IMMUNITY AND GREAT CUTTING EDGE ENDURANCE.

L'ACCIAIO
I COLTELLI DELLA COLLEZIONE MAÎTRE SONO FABBRICATI CON ACCIAIO INOSSIDABILE SPECIALE PRODOTTO DALLE ACCIAIERIE SVEDESI SANDVIK. LA PARTICOLARE COMPOSIZIONE (0,52% DI CARBONIO, 14,50% DI CROMO) PERMETTE DI OTTENERE UN'OTTIMA DUREZZA E RESISTENZA DEL FILO, UNITE AD UN GRADO DI INOSSIDABILITÀ MOLTO ELEVATO.

THE STEEL
KNIVES OF THE MAÎTRE COLLECTION ARE MADE OF SPECIAL STAINLESS STEEL, MANUFACTURED BY THE SWEDISH STEEL FACTORIES SANDVIK.
ITS PARTICULAR COMPOSITION (0,52% CARBON,14,50% CHROMIUM) ALLOWS TO OBTAIN AN EXCELLENT EDGE HARDNESS AND STRENGTH.
IT IS STAIN AND RUST-RESISTANT TO THE ULTIMATE DEGREE.

IL FILO
DOPO UN ACCURATO TRATTAMENTO TERMICO, LA LAMA È ARROTATA IN MODO CHE LE DUE FACCE NON SIANO NÉ PIANE NÉ CONCAVE, MA LEGGERMENTE CONVESSE. ALL'ARROTATURA SEGUE L'AFFILATURA, ESEGUITA A MANO PEZZO PER PEZZO. IL RISULTATO È UNA LAMA SOLIDA, DOTATA DI UN FILO PERFETTAMENTE TAGLIENTE E RESISTENTE NEL TEMPO.

THE EDGE
AFTER AN ACCURATE HEAT TREATMENT, THE BLADE IS GROUND SO THAT ITS TWO SIDES ARE NEITHER FLAT NOR CONCAVE, BUT SLIGHTLY CONVEX. AFTER GRINDING, EVERY PIECE IS HAND-HONED. THE RESULT IS A STRONG BLADE, WITH A PERFECTLY SHARP AND RESISTANT EDGE.



COLTELLO TRINCIANTE 8CA
CARVING KNIFE

ART.	CM.
8CA02	25
8CA03	30
8CA04	35

COLTELLO FRANCESE 8EB
FRENCH KNIFE

ART.	CM.
8EB00	20

COLTELLERIA
SERIE MAITRE FORGIATA

Coltello filetto
8CE
Filetting knife

ART.	CM.
8CE00	18

Coltello disossatore
8CC
Boning knife

ART.	CM.
8CC00	16

Coltello prosciutto
8EC
Ham knife

ART.	CM.
8EC00	32

Coltello salumi a punta
8CB
Salame slicer

ART.	CM.
8CB00	33

Coltello salmone
8ED
Salmon knife

ART.	CM.
8ED00	31

Coltello arrosti
8CD
Roast knife

ART.	CM.
8CD01	23

Coltello pane
8EE
Bread knife

ART.	CM.
8EE00	23

Acciarino affilacoltelli
8HG
Sharpening steel

ART.	CM.
8HG00	28

Forchettone arrosti
8UD
Chef's fork

ART.	CM.
8UD00	28

Spatola cuoco
8HC
Spatula

ART.	CM.
8HC00	30

Manarino per ossa
8KK
Meat cleaver

ART.	KG.
8KK00	1,300

Valigia cuoco, 16 pz. forgiati
8EK
Chef's set, forged knives, 16 pcs

ART.	PZ./PCS.
8EK16	16

Comprendente / Including:
- verdura / vegetable
- spelucchino / paring
- cucina cm. 19 / cook
- filetto / fillet
- prosciutto str. cm. 32 / ham
- forchettone / chef's fork
- spatola / spatula
- disossare / boning
- trinciante cm. 25 / carving
- trinciante cm. 30 / carving
- pelapatate / potato peeler
- scavino 2 usi / double baller
- levatorsoli / apple corer
- sbuccia arance / lemon decorator
- set 3 aghi: per lardellare, per cucire mis. 3 e mis. 4 / set 3 needles
- acciaino / sharpening steel

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 27

COLTELLERIA SERIE PREMANA, MANICO ANTISCIVOLO
PREMANA PROFESSIONAL COLLECTION, NON SLIP HANDLE

I COLTELLI DELLA LINEA "PREMANA PROFESSIONAL" MIGLIORANO IL CONCETTO DI SICUREZZA, AFFIDABILITÀ, IGIENE: SONO INOLTRE BREVETTATI IN EUROPA E NEGLI U.S.A.

PREMANA PROFESSIONAL COLLECTION KNIVES MAKE A DECISIVE CONTRIBUTION TO IMPROVING SAFETY, RELIABILITY AND HYGIENE AT WORK: THET ARE ALSO COVERED BY EUROPEAN AND U.S. PATENTS.

LAME
- ELEVATA DUREZZA (54-56 HRC).
- BUONA FLESSIBILITÀ.
- ELEVATO POTERE TRANCIANTE.
- LUNGA DURATA DEL FILO.
- OTTIMA FACILITÀ DI RIAFFILATURA.
- LA FORMA CONVESSA DELLA LAMA GARANTISCE UN SUPPORTO EFFICACE QUANDO SONO NECESSARI NOTEVOLI SFORZI.

BLADES:
- RESISTANT HARDNESS (54-56 HRC).
- GOOD FLEXIBILITY.
- HIGH CUTTING POWER.
- LONG EDGE LIFE.
- EXCELLENT SHARPENING POTENTIAL.
- THE CONVEX SHAPE OF THE EDGE GUARANTEES AN EFFICIENT SUPPORT WHEN THE USER HAS TO EXERT CONSIDERABLE FORCE.

MANICI
- ESCLUSIVO DESIGN ERGONOMICO DEL MANICO.
- MANICO ANTISCIVOLO: LA SUPERFICIE MORBIDA MA LEGGERMENTE RUGOSA GARANTISCE MAGGIOR SICUREZZA NELL'USO.
- IL MATERIALE USATO È ATOSSICO E CONFORME ALLE NORMATIVE EUROPEE.
- IL MATERIALE IMPIEGATO RESISTE AGLI SBALZI DI TEMPERATURA (-40°C +150°C), AGLI AGENTI CORROSIVI ED AI DETERGENTI ED È QUINDI LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE E STERIZZABILE.
- IL MANICO È PERFETTAMENTE BILANCIATO CON LA LAMA.
- IL COLORE VERDE DEL MANICO PERMETTE DI INDIVIDUARE IMMEDIATAMENTE LA POSIZIONE DEL COLTELLO SUL BANCO DI LAVORO.

HANDLES:
- EXCLUSIVE ERGONOMIC HANDLE DESIGN.
- THE SOFT, BUT SLIGHTLY ROUGH SURFACE MAKES THE HANDLE NON-SLIP AND MUCH SAFER TO USE.
- THE MATERIAL USED IS NON-TOXIC AND COMPLIES WITH THE EUROPEAN RULES.
- THE MATERIAL USED WILL RESIST SUDDEN TEMPERATURE CHANGES (FROM -40°C TO +150°C), CORROSIVE AGENTS AND DETERGENTS, AND CAN BE CLEANED IN A DISHWASHER AND STERILIZED.
- THE HANDLE IS PERFECTLY BALANCED WITH THE BLADE.
- THE HANDLE'S GREEN COLOUR MAKES THE KNIFE IMMEDIATELY VISIBLE ON THE WORK BENCH.

- APPROVATI E CONSIGLIATI DALLA FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
- APPROVED AND RECOMMENDED BY THE ITALIAN NATIONAL BUTCHERS FEDERATION

PATENT/BREVET
ITALY N°199524
EUROPE N° 0176486
USA N° 4712304

COLTELLO FRANCESE
8DL
FRENCH KNIFE

ART.	CM.
8DL01	18
8DL02	22
8DL03	27

COLTELLO COLPO
8DM
HEAVY KNIFE

ART.	CM.
8DM00	28

COLTELLERIA
SERIE PREMANA PROFESSIONALE

Coltello affettare
8DB
SLICING KNIFE

ART.	CM.
8DB01	20
8DB02	36
8DB03	24

Coltello disosso emilia
8DE
BONING KNIFE

ART.	CM.
8DE00	16

Coltello mezzo colpo
8DH
HALF HEAVY KNIFE

ART.	CM.
8DH00	28

Acciarino affilacoltelli
8DI
SHARPENING STEEL

ART.	CM.
8DI00	30

Coltello salmone olivato
8DK
INDENTED SALMON KNIFE

ART.	CM.
8DK00	31

Coltello filettare
8DD
FLEXIBLE FILLET KNIFE

ART.	CM.
8DD01	22

Coltello filettare pesce
8DD
FLEXIBLE FILLET FISH KNIFE

ART.	CM.
8DD00	18

Coltello spelucchino
8DA
PARING KNIFE

ART.	CM.
8DA00	10

Coltello verdura
8CZ
VEGETABLE KNIFE

ART.	CM.
8CZ00	6

Coltello cucina
8CT
COOK KNIFE

ART.	CM.
8CT01	24
8CT02	30

Coltello pane
8CU
BREAD KNIFE

ART.	CM.
8CU00	32

Coltello prosciutto
8CV
HAM KNIFE

ART.	CM.
8CV00	32

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 29

Forchettone forgiato
7UD
Carving fork

ART.	CM.
7UD00	33

Spatola Lasagne
8DC
Lasagne spatula

ART.	CM.
8DC00	15

Spatola pizza
7SS
Pizza spatula

ART.	CM.
7SS01	10

Spatola fritto
7SS
Frying spatula

ART.	CM.
7SS03	17

Coltello pasta
8DN
Dough knife

ART.	CM.
8DN00	25

Spatola cuoco
8DF
Spatula

ART.	CM.
8DF00	27

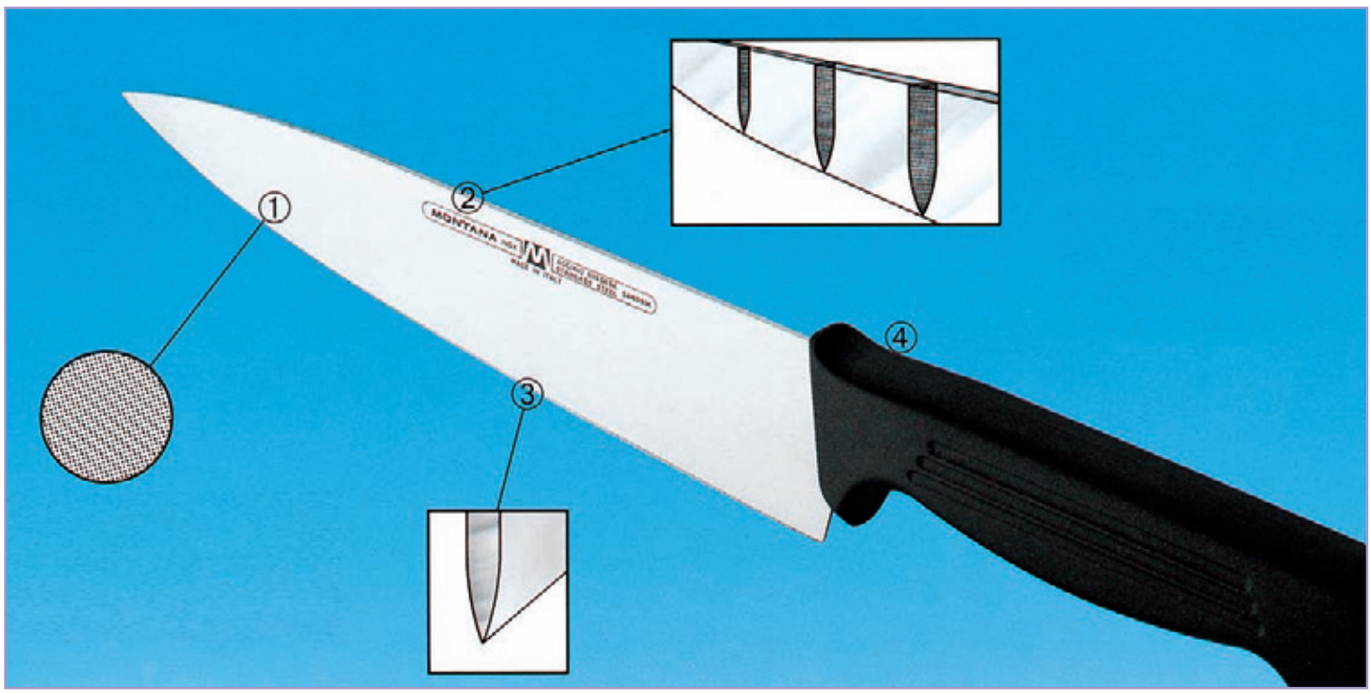
Spatola Hamburger
7SS
Hamburger spatula

ART.	CM.
7SS02	26

Coltello salato
8DP
Salami slicing knife

ART.	CM.
8DP00	33

COLTELLERIA PROFESSIONALE MANICATA NYLON
PROFESSIONAL COLLECTION KNIVES, NYLON HANDLE



1 - ACCIAIO INOSSIDABILE DI PRIMA QUALITÀ, PERFETTAMENTE TRATTATO: MICROSTRUTTURA UNIFORME, MASSIMA ELASTICITÀ, OTTIMA RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

HIGHEST GRADE, PERFECTLY HEAT TREATED STAINLESS STEEL: UNIFORM MICROSTRUCTURE, BALANCED, COMFORT AND EFFECTIVENESS.

2 - LAVORAZIONE DELLA LAMA "A SEZIONE DIFFERENZIATA". COMBINA PERFETTAMENTE ROBUSTEZZA E FLESSIBILITÀ.

TAPER GROUND BLADES FOR BETTER BALANCE, COMFORT AND EFFECTIVENESS.

3 - ANGOLO DEL FILO UNIFORME E OTTIMALE (<35°), CONTROLLATO CON APPARECCHIATURA LASER.

UNIFORM AND OPTIMAL CUTTING EDGE (<35°), TESTED WITH LASER EQUIPMENT.

4 - MANICO IN POLIPROPILENE (PP): ATOSSICO, PERFETTAMENTE IGIENICO, RESISTENTE IN LAVASTOVIGLIE.

HANDLES IN POLYPROPYLENE (PP): NON-TOXIC, ABSOLUTELY HYGIENIC, DISH-WASHER SAFE.

COLTELLO LAMA LARGA
8CM
WIDE-BLADED KNIFE

ART.	CM.
8CM02	31

COLTELLO AFFETTARE
8CL
SLICING KNIFE

ART.	CM.
8CL02	25
8CL03	31

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 31

Coltello francese
8CK
French knife

ART.	CM.
8CK02	18
8CK04	22
8CK05	28

coltello disossare
8CN
Boning knife

ART.	CM.
8CN01	16
8CN02	18

coltello salumi
8CP
Salame slicer

ART.	CM.
8CP00	32

coltello salumi lama stretta
8CR
Narrow ham slicer

ART.	CM.
8CR00	28

coltello pane
8CS
Bread knife

ART.	CM.
8CS00	32

coltello pane
8EF
Bread knife

ART.	CM.
8EF00	23

coltello arrosti
8EG
Roast knife

ART.	CM.
8EG00	23

Forchettone arrosti manico nylon
7UE
Cook's fork

ART.	CM.
7UE01	28
7UE02	34

Coltello spelucchino
8EH
Paring knife

ART.	CM.
8EH00	11

Coltellino verdura
8EI
Vegetable knife

ART.	CM.
8EI00	7

Spatola cuoco
8HA
Spatula

ART.	CM.
8HA00	24

Acciarino affilacoltelli
8HH
Sharpening steel

ART.	CM.
8HH00	28

COLTELLERIA
SERIE MANICATA NYLON

MEZZALUNA
8HS
MINCING KNIFE

ART.	CM.
8HS00	25

MANARINO PER OSSA MANICO PLASTICA
8KI
MEAT CLEAVER, PLASTIC HANDLE

ART.	CM.	KG.
8KI02	16	0,500
8KI03	20	1

SPACCAFORMA
8LH
PROFESSIONAL PARMESAN CHEESE KNIFE

ART.	CM.
8LH00	12

SPACCAFORMA
8LG
PROFESSIONAL CHEESE KNIFE

ART.	CM.
8LG00	6

APRIOSTRICHE, INOX
8CI
OYSTER KNIFE, S/S

ART.	CM.
8CI00	—

TOGLISCORZA, INOX
6IT
LEMON STRIPER

ART.	CM.
6IT01	14,5

DECORARE LIMONI, INOX
6IT
CITRUS KNIFE

ART.	CM.
6IT00	—

COLTELLO SBUCCIALIMONI INOX
6IS
LEMON DECORATOR, S/S

ART.
6IS00

COLTELLO POMPELMO, INOX
8DG
GRAPEFRUIT KNIFE

ART.
8DG00

PELAPATATE, INOX
8KA
POTATO PEGLER, S/S

ART.	CM.
8KA00	17

LEVATORSOLI, INOX
8IP
APPLE CORER, S/S

ART.	CM.
8IP00	17

ROTELLA PASTA ONDULATA, INOX
8KP
PASTRY WHEEL, FLUTED

ART.	Ø MM.
8KP00	35

ARRICCIABURRO
8IT
BUTTER CURLER

ART.
8IT00

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 33

VALIGETTA CUOCO, 11 PZ
8ET
CHEF'S SET, FORGET KNIVES, 11 PCS

ART.	PZ/PCS
8ET11	11

COMPRENDENTE / INCLUDING:
- AFFETTARE CM. 24 / SLICING
- FRANCESE CM. 24 / FRENCH
- PANE CM. 21 / BREAD
- ARROSTI CM. 18 / ROAST
- DISOSSARE CM. 13 / BONING
- FILETTARE CM. 12 / FILLET
- SPELUCCHINO CM. 8 / PARING
- FORCHETTONE CM. 16 / COOK'S FORK
- MANARINO PER OSSA CM. 17 / MEAT CLEVER
- ACCIARINO / SHARPENING STEEL
- FORBICE CUCINA / KITCHEN SCISSORS

SQUAMAPESCE, INOX
8DR
FISH SCALER, S/S

ART.
8DR00

COLTELLO SURGELATI
8EM
FROZEN FOOD KNIFE

ART.	CM.
8EM00	26

SCAVINO DOPPIO, INOX
8II
DOUBLE MELON BALLER, S/S

ART.	Ø MM.
8II00	22-25

COLTELLO SERVIRE FORMAGGIO
8CG
CHEESE SERVING KNIFE

ART.
8CG00

COLTELLO FORMAGGIO
8CH
CHEESE KNIFE

ART.	CM.
8CH00	10

COLTELLO FORMAGGIO/PATÉ
8DS
CHEESE KNIFE/FOIE GRAS

ART.	CM.
8DS00	14

SPALMABURRO
7SV
BUTTER KNIFE

ART.
7SV00

TAGLIA UOVA A FETTE, INOX
8MA
EGG-SLICER, S/S

ART.
8MA00

TAGLIA UOVA A SPICCHI, INOX
8MB
EGG WEDGER, S/S

ART.	ØCM.	H.CM.
8MB00	6,5	21

TAGLIA GUSCIO, INOX
8MC
EGG-SLICER

ART.	ØCM.	H.CM.
8MC00	21X8	4,5

FORBICE CUCINA, MANICO VERNICIATO
8HL
KITCHEN SCISSORS

ART.	L.CM.
8HL00	20

FORBICE PESCE INOX
8HM
FISH SCISSORS S/S

ART.	CM.
8HM00	33

ARTICOLI DA TAGLIO

RUOTA TAGLIAPIZZA, INOX
8KV
PIZZA WHEEL, S/S

ART.	ØCM.	L.	LT.
8KV00	10	23	—

COLTELLO PER PIZZAIOLO, INOX
8EL
PIZZA KNIFE, S/S

ART.	ØCM.	L.	LT.
8EL00	—	22,5	—

TAGLIATARTUFI, INOX
8KF
TRUFFLE-SLICER, S/S

ART.	DIM.CM.	LAMA/BLADE.
8KF00	—	LISCIA

GRATTUGIA A RULLO
8AU
PROFESSIONAL GRATER

ART.	LAMA/BLADE.
8AU00	7

GRATTUGIA, INOX 4 FACCE
8AS
4-WAYS GRATER

ART.	CM.	H.CM.
8AS00	10x8	23

GRATTUGIA MIGNON
8AR
NUTMEG GRATER, S/S

ART.	DIM.CM.
8AR00	—

PELAPATATE
8KB
POTATO PEELER

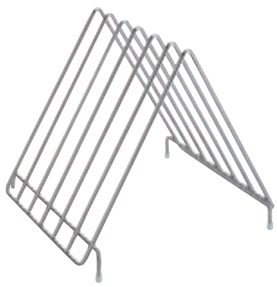
ART.	DIM.CM.	H.	LT.
8KB00	—	—	—

PINZA TOGLI LISCHE, INOX
8ML
FISH-BONE REMOVER, S/S

ART.	
8ML01	LISCHE FINI/THIN BONES
8ML02	LISCHE GROSSE/THICK BONES

PORTATAGLIERI IN FILO, INOX
8NR
CUTTING BOARD RACK, STAINLESS STEEL

ART.	DIM.CM.	H.CM.
8NR00	30x26	27,5



HACCP PROGRAM

BIANCO/WHITE
PANE E FORMAGGI
BAKERY AND DAIRY PRODUCTS

GIALLO/YELLOW
CARNI COTTE
COOKED MEATS

MARRONE/BROWN
VERDURE CRUDE
RAW VEGETABLES

ROSSO/RED
CARNI CRUDE
RAW MEAT AND POULTRY

BLU/BLUE
PESCE
RAW FISH

VERDE/GREEN
INSALATA E FRUTTA
SALADS AND FRUITS

TAGLIERE IN POLIETILENE HD, CON FERMI
8NP
CUTTING BOARD WITH STOPPERS, HD POLYETHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.CM.
8NP01	40x30	2,7
8NP02	60x40	2,7
8NP03	70x45	2,7

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 35

TAGLIERE COLORATO IN POLIETILENE HD, CON FERMI
8NP

CUTTING BOARD WITH STOPPERS, HD POLYETHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.CM.
8NP11	40x30	2,7
8NP21	40x30	2,7
8NP31	40x30	2,7
8NP41	40x30	2,7
8NP51	40x30	2,7

TAGLIERE COLORATO IN POLIETILENE HD, CON FERMI
8NP

CUTTING BOARD WITH STOPPERS, HD POLYETHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.CM.
8NP12	60x40	2,7
8NP22	60x40	2,7
8NP32	60x40	2,7
8NP42	60x40	2,7
8NP52	60x40	2,7

TAGLIERE BAR, POLIETILENE
8NP

CUTTING BOARD, POLYETHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.CM.
8NP04	33x24	1,5
8NP05	24x15	1,5

SPAZZOLA PER TAGLIERI,
7RT

BLOCK BRUSH, PLASTIC HANDLE

ART.	L.CM.
7RT00	20

BATTICARNE A PUGNO, INOX, MANICO PLASTICA
8LT

MEAT TENDERIZER, PLASTIC HANDLE

ART.	Ø CM.	H.	KG.
8LT00	—	—	0,7

BATTICARNE A PUGNO, INOX
8LT

MEAT TENDERIZER, S/S

ART.	Ø CM.	H.	KG.
8LT01	—	—	1,5
8LT02	—	—	2,0

BATTICARNE A PALETTA, INOX
8LU

MEAT TENDERIZER, S/S

ART.	Ø CM.	H.	KG.
8LU00	—	—	1

GANCIO GIREVOLE, INOX
8NG

SLIVING MEAT HOOK, S/S

ART.	Ø CM.	L.	LT.
8NG01	0,9	22	—
8NG02	1,0	27	—

GANCIO FISSO, 2 PUNTE, INOX
8NF

MEAT HOOK, 2 PEACKS, S/S

ART.	Ø CM.	L.	LT.
8NF01	0,5	12	—
8NF02	0,6	16	—
8NF05	0,6	18	—
8NF03	0,9	22	—
8NF04	1,2	25	—

PINZA PER AFFETTATI, INOX
8MM

HAM-TONG, S/S

ART.	CM.	H.	LT.
8MM00	11x6	—	—

SPIEDINI, INOX
8BK

SPIT, S/S

ART.	CM.	L.	LT.
8BK01	—	20	—
8BK02	—	25	—
8BK03	—	30	—

ARTICOLI PER MACELLERIA

SEGA PER OSSA, INOX
8MF

BONE-SAW, S/S

ART.	CM.	L.	LT.
8MF00	—	45	—
8MG00 LAMA RICAMBIO		45	—

AGO LARDELLARE, CON BECCO, INOX
8LD

LARDING NEEDLE, WITH FLAP, S/S

ART.	L.CM.	Ø MM.
8LD00	20	5

TRINCIAPOLLO, INOX
8IA

POULTRY SHEARS, S/S

ART.	CM.	L.CM.	LT.
8IA00	—	25	—

GUANTO IN COTTA DI MAGLIA, CINTURINO NYLON
7ZR

CHAINMAIL GLOVE, NYLON STRAP

ART.	T./SIZE	LT.
7ZR01	SMALL	—
7ZR02	MEDIUM	—
7ZR03	LARGE	—

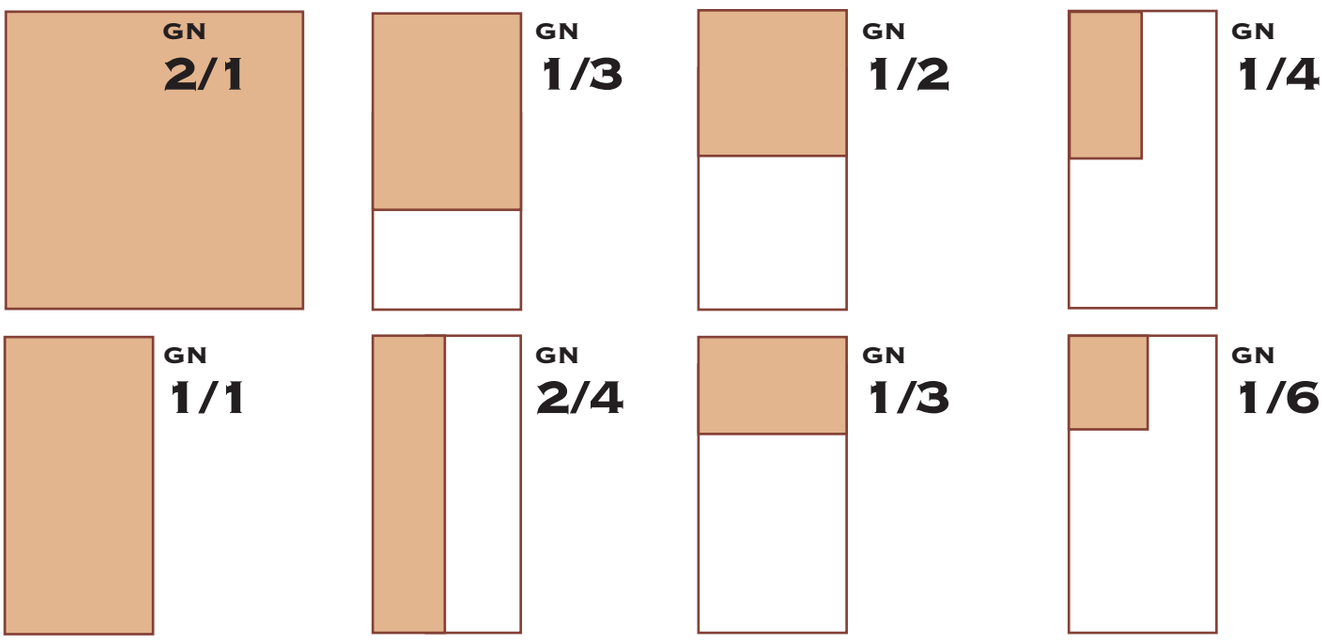
• AMBIDESTRO, IN ACCIAIO INOSSIDABILE AISI 316 L, ANELLI SALDATI, DIAMETRO ESTERNO 4 MM., DIAMETRO DEL FILO MM. 0,5 - FITS EITHER HANDS, MADE OF STAINLESS STEEL AISI 316 L, WELDED RINGS, EXTERNAL DIAMETER OF THE RINGS 4 MM., WIRE DIAMETER 0,5 MM.

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 37

SERIE GASTRONORM
GASTRONOMY CONTAINERS

ACCIAIO, POLICARBONATO E POLIPROPILENE SONO INTERCAMBIABILI
LA SERIE GASTRONORM È PRODOTTA IN ACCIAIO AISI 304, POLICARBONATO E POLIPROPILENE, TUTTI MATERIALI IGENICI ATTI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI ED È STATA CREATA CON UN GRADINO PERIMETRALE DI SOVRAPPONIBILITÀ. APROVATA NSF, È FATTA SECONDO LE MISURE INTERNAZIONALI DELLA COMUNITÀ EUROPEA EN631-1, EDIZIONE 07/1993

STAINLESS STEEL, POLYCARBONATE AND POLYPROPYLENE ARE INTERCHANHEABLE
THE FULL GASTRONORM RANGE, IS MADE AND AVAILABLE NOW IN STAINLESS STEEL AISI 304, POLYCARBONATE AND POLYPROPYLENE; HYGIENIC MATERIALS, WHICH HAVE NO PROBLEM AT-ALL ON DIRECT FOOD CONTACT. NSF LISTED AND MADE ACCORDING TO EUROPEAN EN631-1, EDITION 07/1993



BACINELLE GASTRONORM INOX 18/10
S/S GN CONTAINERS

5RA
GN 2/1
650X530MM

ART.	PROFONDITÀ-DEPTH	LT.
5RA01	MM. 100	31
5RA02	MM. 150	46
5RA03	MM. 200	56

5RB
GN 1/1
530X325MM

ART.	PROFONDITÀ-DEPTH	LT.
5RB04	MM. 65	10
5RB01	MM. 100	15
5RB02	MM. 150	22
5RB03	MM. 200	28

5RD
GN 2/3
353X320MM

ART.	PROFONDITÀ-DEPTH	LT.
5RD01	MM. 100	9
5RD02	MM. 150	14
5RD03	MM. 200	18

5RF
GN 1/2
320X265MM

ART.	PROFONDITÀ-DEPTH	LT.
5RF05	MM. 65	04
5RF01	MM. 100	06
5RF02	MM. 150	10
5RF03	MM. 200	13

5RH
GN 1/3
325X180MM

ART.	PROFONDITÀ-DEPTH	LT.
5RH05	MM. 65	3
5RH01	MM. 100	4
5RH02	MM. 150	6
5RH03	MM. 200	8

5RR
GN 1/4
265X160MM

ART.	PROFONDITÀ-DEPTH	LT.
5RR05	MM. 65	2
5RR01	MM. 100	3
5RR02	MM. 150	5
5RR03	MM. 200	6

FALSO FONDO FORATO, GN
GN DRAINER PLATE

ART.	MOD./SIZE
5RB50	1/1
5RF50	1/2
5RH50	1/3

COPERCHIO GN, INOX 18/10
GN LID, STAINLESS STEEL 18/10

ART.	DIM.
5RC00	1/1
5RE00	2/3
5RG00	1/2
5RI00	1/3
5RR00	1/4

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 39

Bacinelle GN forate
GN containers, perforated

5KH
GN 2/1
650x530mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5KH02	mm. 100	—
5KH03	mm. 150	—
5KH04	mm. 200	—

5KI
GN 1/1
530x325mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5KI01	mm. 65	—
5KI02	mm. 100	—
5KI03	mm. 150	—
5KI04	mm. 200	—

5KK
GN 1/2
320x265mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5KK01	mm. 65	—
5KK02	mm. 100	—
5KK03	mm. 150	—
5KK04	mm. 200	—

Teglie
Backing pans

5KL
GN 2/1
650x530mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5KL01	mm. 20	—
5KL02	mm. 40	—
5KL03	mm. 65	—

5KM
GN 1/1
530x325mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5KM01	mm. 20	—
5KM02	mm. 40	—
5KM03	mm. 65	—

5KN
GN 2/3
353x320mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5KN01	mm. 20	—
5KN02	mm. 40	—
5KN03	mm. 65	—

5KP
GN 1/2
320x265mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5KP01	mm. 20	—
5KP02	mm. 40	—
5KP03	mm. 65	—

Teglia con rivestimento antiaderente 5KR
Baking pan with non-stick coating

1/1
530x325mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5KR01	mm. 20	—
5KR02	mm. 40	—
5KR03	mm. 65	—

Bacinelle Gastronorm policarbonato
GN containers, polycarbonate

Trasparenza, durabilità e praticità. Progettati con precisione secondo le specifiche Gastronorm. I contenitori forniscono tre servizi in uno: conservazione, trasporto ed esposizione dei cibi. Possono inoltre venire impilati in modo ordinato, senza incastrarsi o attaccarsi. La larghezza uniforme del bordo (1,27 cm) garantisce un facile inserimento nei tavoli di preparazione e sulle guide. Graduazioni Standard e Metrico facilitano la gestione dell'inventario. Costruiti in policarbonato resistente, sono trasparenti e praticamente indistruttibili. Sopportano variazioni di temperatura da -40° C a +99° C.

Clarity, durability and convenience. Precisely designed to Gastronorm specifications, Gastronorm pans deliver three-in-one service: storage, transportation and serving display. Plus, they stack neatly, no wedging or sticking. Uniform 1,27 cm flange width ensures a smooth fit for prep tables and rails. Standard & Metric graduations promote easy inventory management. Tough polycarbonate construction makes them crystal clear and virtually unbreakable. Wide temperature range from -40°C to +99°C.

5RS
1/1
530x325mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5RS01	mm. 65	8
5RS02	mm. 100	12
5RS03	mm. 150	18
5RS04	mm. 200	24

5RT
1/2
325x256mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5RT01	mm. 65	3
5RT02	mm. 100	6
5RT03	mm. 150	8
5RT04	mm. 200	11

5RU
1/3
325x180mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5RU01	mm. 65	2
5RU02	mm. 100	3,5
5RU03	mm. 150	5

5RV
1/4
265x160mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5RV01	mm. 65	1,5
5RV02	mm. 100	2,5
5RV03	mm. 150	3,5

5RZ
1/6
176x160mm

ART.	Profondità-Depth	LT.
5RZ01	mm. 65	0,7
5RZ02	mm. 100	1,2
5RZ03	mm. 150	2,0

Coperchio Policarbonato, trasparente
Polycarbonate covers, clear

ART.	MOD./SIZE	DIM.MM.
5RS10	1/1	530x325
5RT10	1/2	325x256
5RU10	1/3	325x176
5RV10	1/4	265x160
5RZ10	1/6	176x160

Falso fondo forato, Policarbonato
GN drainer plate, Polycarbonate

ART.	MOD./SIZE	DIM.MM.
5RS50	1/1	530x325
5RT50	1/2	325x256

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 41

Bacinelle Gastronorm polipropilene
GN containers, polypropylene

Trasparenti e resistenti, impilabili, leggeri e maneggevoli - Realizzati in polipropilene alimentare, conformi alle normative alimentari internazionali - Non si impregnano di odori e sapori - Lavabili a mano o in lavastoviglie con normali detersivi - Non utilizzare pagliette d'acciaio o ruvide, evitare l'uso di sostanze abrasive - Termoresistenti da -40°C a +100°C - Scala di graduazione in litri per un controllo istantaneo della quantità - Coperchio resistente per una perfetta chiusura stagna - Utilizzabili per la refrigerazione, lo stoccaggio, trasporto, esposizione e distribuzione di tutti i tipi di alimenti.

Material: polypropylene, full compliance with food contact sanitation requirements, light, odourless, transparent, dish-washer safe, unbreakable - Cold resistant up to -40°C - Heat resistant up to +100°C - Easily cleanable, designed to allow for nesting empty containers within one another and stacking bottoms a top of lids - Provided with capacity markers in the angles - Lids tightly fitting - Ideal for commercial food processing and handling facilities - Can be used in all public places where food is prepared, hot/cold stored or served, for holding and display.

5KA
1/1
530x325mm

Art.	Profondità-Depth	Lt.
5KA01	mm. 65	8
5KA02	mm. 100	12
5KA03	mm. 150	18
5KA04	mm. 200	24
5KG01	griglia	

5KB
1/2
325x256mm

Art.	Profondità-Depth	Lt.
5KB01	mm. 65	3
5KB02	mm. 100	6
5KB03	mm. 150	8
5KB04	mm. 200	11
5KG02	griglia	

5KC
1/3
325x180mm

Art.	Profondità-Depth	Lt.
5KC01	mm. 65	2,0
5KC02	mm. 100	3,5
5KC03	mm. 150	5,0
5KC04	mm. 200	6,5
5KG03	griglia	

5KD
1/4
265x160mm

Art.	Profondità-Depth	Lt.
5KD01	mm. 65	1,5
5KD02	mm. 100	2,5
5KD03	mm. 150	3,5
5KG04	griglia	

5KE
1/6
176x160mm

Art.	Profondità-Depth	Lt.
5KE01	mm. 65	0,7
5KE02	mm. 100	1,2
5KE03	mm. 150	2,0
5KG05	griglia	

Coperchi GN, polipropilene
GN polypropylene lids

Art.	Dim.	Colore
5KA11	1/1	blu
5KB11	1/2	blu
5KC11	1/3	blu
5KD11	1/4	blu
5KE11	1/6	blu
5KA21	1/1	rosso
5KB21	1/2	rosso
5KC21	1/3	rosso
5KD21	1/4	rosso
5KE21	1/6	rosso

Art.	Dim.	Colore
5KA31	1/1	giallo
5KB31	1/2	giallo
5KC31	1/3	giallo
5KD31	1/4	giallo
5KE31	1/6	giallo
5KA41	1/1	verde
5KB41	1/2	verde
5KC41	1/3	verde
5KD41	1/4	verde
5KE41	1/6	verde

Scatole da stoccaggio in Policarbonato

In policarbonato trasparente infrangibile, le scatole per la conservazione degli alimenti mostrano chiaramente il contenuto per un prelievo veloce. Sopportano temperature da -40°C a 99°C, quindi sono utilizzabili in frigoriferi o congelatori. Gli acidi dei cibi, gli oli e l'alcool non le macchiano né le danneggiano.

Polycarbonate food storage boxes

Food Storage Boxes clear finish assure instant food identification and inventory-at-a-glance for premium organization and time savings. Tough polycarbonate stands up to tough treatment, withstanding temperature extremes from -40°C to +99°C. Polycarbonate Boxes stack securely (loaded or unloaded), fit standard carts and racks and are dishwasher safe.

Policarbonato Camwear®

COLORE: TRASPARENTE

ART.	DIMENSIONE CM.	CAPACITÀ LT.
8UV01	45,7x66x8,9	18,9
8UV02	45,7x66x15,2	33,1
8UV03	45,7x66x22,9	49,2
8UV04	45,7x66x38,1	83,3
8UV11	30,5x45,7x8,9	6,6
8UV12	30,5x45,7x15,2	11,4
8UV13	30,5x45,7x22,9	18,0

Colino in policarbonato per le scatole da stoccaggio di 45,7 x 66 cm

Ideale per far sgocciolare verdure o frutta. Utilizzatelo anche per scongelare carne o pollame. Perfetto per conservare il pesce in ghiaccio. I prodotti rimangono asciutti, per una qualità ed una freschezza migliori. Il contenuto delle scatole viene protetto ed il rischio di contaminazione crociata risulta ridotto. Praticamente infrangibile, dura a lungo ed è facile da pulire. Disponibile in due misure di profondità: 12,7 cm e 20,3 cm.

Colanders for food Storage boxes

Ideal for draining vegetables, fruits, meats, fish and poultry to protect freshness. Made of polycarbonate, these Colanders are durable, easy-to-clean and dishwasher safe.

ART.	PROFONDITÀ/DEPTH CM.
8UV71	12,7
8UV72	20,3

COLORE: TRASPARENTE

Coperchio rettangolare

ART.	DIM. CM.
8UV51	45,7x66
8UV52	30,5x45,7

BARATTOLI QUADRATI IN POLICARBONATO
FATTI DI POLICARBONATO TRASPARENTE E INFRANGIBILE, I BARATTOLI QUADRATI IN POLICARBONATO PERMETTONO DI VEDERE E PRELEVARE IMMEDIATAMENTE IL CONTENUTO DESIDERATO AL MOMENTO. CAPACI DI SOPPORTARE TEMPERATURE DA -40°C A + 99°C, SONO UTILIZZABILI NEI FRIGORIFERI O NEI CONGELATORI.
DISPONIBILI IN DIVERSE MISURE, SONO DOTATI ALL'ESTERNO DI SCALA GRADUATA, CHE PERMETTE DI DETERMINARNE IL CONTENUTO. I COPERCHI IN POLIETILENE SONO A CHIUSURA ERMETICA.

SQUARE FOOD STORAGE CONTAINERS
SQUARE CONTAINERS TAKE UP 33% LESS SPACE THAN ROUND CONTAINERS! THEY ARE CLEAR SO YOU CAN TELL WHAT'S INSIDE AT A GLANCE. AND, THEY ARE MADE FROM POLYCARBONATE SO THEY WILL ACTUALLY BOUNCE OFF A TILE KITCHEN FLOOR AND NOT BREAK! WE PRINT GRADUATIONS ON THE OUTSIDE SO YOU KNOW HOW MUCH YOU HAVE INSIDE. SQUARE CONTAINERS COME IN SEVERAL SIZES, FROM 1,9 TO 7,6 LT. COLOR CODED SNAP-TIGHT COVERS FEATURE TABS SO THEY CAN BE EASILY REMOVED.

BARATTOLI

COLORE: TRASPARENTE

ART.	DIMENSIONI	CAPACITÀ	COLORE
8UZ01	18,5x18,5 CM	1,9 L	VERDE
8UZ02	18,5x18,5 CM	3,8 L	VERDE
8UZ03	21,5x21,5 CM	5,7 L	ROSA
8UZ04	21,5x21,5 CM	7,6 L	ROSA

COPERCHI

ART.	COLORE	DESCRIZIONE
8UZ51	VERDE	PER 1,9 & 3,8 L
8UZ52	ROSA	PER 5,7 & 7,6 L

CONSERVAZIONE • LAVAGGIO • TRASPORTO

BARATTOLI ROTONDI

BARATTOLI ROTONDI IN POLICARBONATO
IN POLICARBONATO TRASPARENTE E INFRANGIBILE, QUESTI BARATTOLI MOSTRANO CHIARAMENTE IL CONTENUTO E LA QUANTITÀ PRESENTE NEL BARATTOLO, PERMETTENDO UN PRELIEVO IMMEDIATO. SOPPORTANO TEMPERATURE DA -40°C A 99°C, QUINDI SONO UTILIZZABILI IN FRIGORIFERI O CONGELATORI. GLI ACIDI DEI CIBI, GLI OLI E L'ALCOOL NON LI MACCHIANO NÉ LI DANNEGGIANO.

ROUND FOOD STORAGE CONTAINERS
ROUND STORAGE CONTAINERS ARE SO HANDY! YOU CAN STORE INGREDIENTS OR TRANSPORT READY-TO-SERVE OR PARTIALLY PREPARED FOODS. AND, YOU WON'T BE GUESSING ABOUT WHAT'S INSIDE BECAUSE THEY'RE COMPLETELY CLEAR. THE IMPRINTED GRADUATION MARKS LET YOU KNOW EXACTLY HOW FULL THEY ARE TOO.

CONSERVARE GLI INGREDIENTI O TRASPORTATE CIBI PREPARATI O QUASI PRONTI PER SERVIRE. LA FORMA ROTONDA FAVORISCE LA CORRETTA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA E FACILITA IL RIMESCOLAMENTO DI MINESTRE E SALSE. LA SCALA GRADUATA STAMPATA SULL'ESTERNO DEI BARATTOLI AIUTA A IDENTIFICARE LA QUANTITÀ CONTENUTA. I MANICI PRESENTANO DEI FORI CHE RENDONO PIÙ VELOCE E IGIENICA L'ASCIUGATURA. COPERCHI A INCASTRO, VENDUTI A PARTE, CHIUDONO IN MANIERA SALDA I BARATTOLI PUR ESSENDO FACILMENTE RIMOVIBILI.

THE ROUND SHAPE PROMOTES PROPER AIR CIRCULATION. THE DURABLE POLYCARBONATE CONSTRUCTION IS VIRTUALLY UNBREAKABLE. PLUS, IT WITHSTANDS TEMPERATURES OF -40°C TO +99°C, SO YOU CAN USE THEM IN JUST ABOUT ANY CONDITION. FOOD ACIDS, OILS AND ALCOHOL WON'T STAIN OR HARM THEM. THE MOLDED-IN HANDLES OFFER CONVENIENCE IN LIFTING. WHICH IS HANDY BECAUSE THEY STACK SO WELL. COVERS ARE AVAILABLE FOR EASY TRANSPORTING (COVERS SOLD SEPARATELY). IT'S HARD TO IMAGINE A MORE VERSATILE FOODSERVICE PRODUCT.

ART.	DIMENSIONI (DIAMETRO)	CAPACITÀ
8ST01	15,4 CM X ALTEZZA 12,7 CM	0,9 L
8ST02	22,5 CM X ALTEZZA 11,1 CM	1,9 L
8ST03	22,5 CM X ALTEZZA 21,8 CM	3,8 L
8ST04	25,2 CM X ALTEZZA 20,2 CM	5,7 L
8ST05	25,2 CM X ALTEZZA 27,6 CM	7,6 L
8ST06	37,8 CM X ALTEZZA 21,3 CM	11,4 L

COPERCHI

COLORE: TRASPARENTE

ART.	DESCRIZIONE
8ST11	PER 0,9 L
8ST12	PER 1,9 L & 3,8 L
8ST14	PER 5,7 L & 7,6 L
8ST16	PER 11,4 L, 17,2 L E 20,8 L

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 45

ETICHETTE STORESAFE® PER LA ROTAZIONE DEI CIBI
LE ETICHETTE STORESAFE PER LA ROTAZIONE DEI CIBI NON LASCIANO RESIDUI APPICCICOSI, ELIMINANO L'OPERAZIONE DI RASCHIATURA E FANNO RISPARMIARE ALL'OPERATORE TEMPO E DENARO. SIA L'ADESIVO CHE L'ETICHETTA SI STACCANO DA TUTTI I CONTENITORI MESSI IN LAVASTOVIGLIE O SOTTO ACQUA CORRENTE E SI DISSOLVONO COMPLETAMENTE IN MENO DI 30 SECONDI. IL NASTRO ADESIVO E LE ETICHETTE NON DISSOLUBILI LASCIANO RESIDUI APPICCICOSI CHE POSSONO DIVENTARE SEDE DI BATTERI NOCIVI E AUMENTARE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA. LA CORRETTA ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI, DAL MOMENTO DELLA RICEZIONE A QUELLO DEL SERVIZIO, AIUTA A GARANTIRE LA SICUREZZA E L'IGIENE DEGLI ALIMENTI NELL'AMBITO DELL'EFFICIENTE SISTEMA DI GESTIONE E CONSERVAZIONE FIFO (PRIMO ENTRATO, PRIMO USCITO) CONFORME ALLE DIRETTIVE GUIDA DELLA HACCP. LE ETICHETTE SONO DISPONIBILI IN UN DISTRIBUTORE A PERDERE DA 6 ROTOLI, OGNI ROTOLO CONTIENE 250 ETICHETTE.
• SICURE PER TUTTI I SISTEMI DI FOGNATURE E FOSSE SETTICHE. NESSUN ACCUMULO NEGLI SCARICHI.
• USARE UNA PENNA, UNA MATITA O UN PENNARELLO PER SCRIVERE IL CONTENUTO E LA DATA DI SCADENZA, PRIMA DI APPLICARLE AL CONTENITORE ASCIUTTO.
• SOPPORTANO TEMPERATURE FINO A 93°C PER 4 ORE. SICURE NEL FORNO A MICROONDE.

STORESAFE® FOOD ROTATION LABELS
STORESAFE FOOD ROTATION LABELS LEAVE NO STICKY RESIDUE, ELIMINATE SCRAPING AND SAVE OPERATORS TIME AND MONEY. BOTH ADHESIVE AND LABEL DISSOLVE COMPLETELY OFF ANY CONTAINER IN LESS THAN 30 SECONDS THROUGH THE DISHWASHER OR UNDER HOT OR COLD RUNNING WATER.
MASKING TAPE AND NON-DISSOLVING LABELS LEAVE BEHIND STICKY ESIDUE THAT CAN HARBOR HARMFUL BACTERIA AND INCREASE THE RISK OF CROSS-CONTAMINATION.
USE FOR LABELING ALL STORED FOOD PRODUCTS, BOTH BULK AND PREPARED, IN THE COOLER, FREEZER OR FOR DRY STORAGE. PROPER LABELING FROM RECEIVING TO SERVING HELPS TO ENSURE FOOD IS SAFELY USED AS PART OF A PROPER FIRST IN, FIRST OUT (FIFO) FOOD STORAGE AND HANDLING SYSTEM FOLLOWING HACCP GUIDLINES.
• SAFE FOR ALL SEWER AND SEPTIC SYSTEMS AND NO BUILD UP IN DRAINS.
• USE PEN, PENCIL OR MARKER TO WRITE ON LABEL BEFORE APPLYING TO DRY CONTAINER.
• WITHSTANDS HIGH HEAT TEMPERATURES UP TO 93°C FOR 4 HOURS.
• MICROWAVE SAFE.
AVAILABLE IN CASE QUANTITIES ONLY: 6 ROLLS, 250 LABELS PER ROLL.

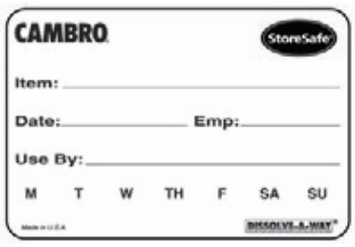
COLORE DELL'ETICHETTA: BIANCO.

100% DISSOLUBILI E BIODEGRADABILI.

MATERIALE APPROVATO DALLA FDA.

CONFEZIONE DA 250 ETICHETTE IN UN COMODO DISTRIBUTORE A PERDERE. METTETE UNA CONFEZIONE IN OGNI AREA DI PREPARAZIONE PER LA CONSERVAZIONE. DISPONIBILI IN CONFEZIONI DA 6 CIASCUNA.

ELIMINANO RESIDUI APPICCICOSI E CONTAMINAZIONE CROCIATA! MAI PIÙ L'OPERAZIONE DI RASCHIATURA!



ART.	MISURA ETICHETTA-LABEL DIMENSION	CONFEZIONE-PACK
8UZ61	5x7,6 CM	0,9 L

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 46

PANCHE DI SOSTEGNO
USATE QUESTE PANCHE PER TENERE PRODOTTI CONGELATI, FREDDI O DERRATE ALLA RINFUSA SOLLEVATI DI 30 CM DAL PAVIMENTO. REALIZZATE IN POLIETILENE ALTAMENTE RESISTENTE NON ARRUGINISCONO NÉ SI CORRODONO O PIEGANO E SONO FACILI DA PULIRE. LA STRUTTURA LE RENDE SICURE E STABILI. LA SUPERFICIE AREATA GARANTISCE UN'OTTIMA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA FREDDA ALL'INTERNO DELLE CELLE FRIGORIFERE. USATE I CONNETTORI OPZIONALI CAMLINK PER BLOCCARE IN MODO SICURO LE VARIE PANCHE E OTTENERE UN SISTEMA STRUTTURALMENTE SOLIDO ED UNA SUPERFICIE DI CONSERVAZIONE CONTINUA. DISPONIBILI IN COLORE GRIGIO.

DUNNAGE RACKS
AS PART OF A COMPLETE STORESAFE™ FOOD STORAGE SYSTEM, THESE VALUE-PRICED, STURDY S-SERIES DUNNAGE RACKS HELP STORE PERISHABLE BULK FOODS, LIQUIDS, DAIRY PRODUCTS, AND PRODUCE SAFELY OFF THE FLOOR IN THE COOLER OR FREEZER. CONVENIENTLY STORE DRY FOOD, PAPER PRODUCTS OR CLEAN EQUIPMENT IN DRY STORAGE AREAS. HELPS PREVENT CONTAMINATION FROM DIRT, CLEANING SOLUTIONS, PESTS AND RODENTS.
• KEEPS PRODUCTS 12" (30 CM) OFF THE FLOOR, DOUBLE THE REQUIRED 6" (15 CM) HEIGHT BY MOST REGIONAL FOOD SAFETY LAWS AND/OR HACCP PROGRAMS.
• MADE OF HEAVY-DUTY, MOLDED POLYPROPYLENE THAT WILL NOT RUST OR CORRODE AND IS EASY TO CLEAN.
• ONE CAMLINK® CONNECTOR INCLUDED WITH EACH RACK. SECURELY LOCKS RACKS TOGETHER FOR A MORE STABLE STORAGE SYSTEM.
• SLOTTED TOPS WORK BEST IN COOLERS OR FREEZERS TO MAXIMIZE COLD AIR CIRCULATION AROUND PERISHABLE PRODUCTS. ENSURE OPTIMUM FOOD FRESHNESS, PRODUCT QUALITY AND SAFE FOOD TEMPERATURES.

ART.	DIMENSIONI ESTERNE HXDXW	CAPACITÀ DI CARICO
8UM01	30X53,3X76CM	680KG
8UM00	30X53,3X91,5CM	680KG
8UM02	30X53,3X122CM	1,360KG
8UM03	30X53,3X152,5CM	1,360KG

COLORE: GRIGIO

CAMLINK®
IL CONNETTORE CAMLINK BLOCCA IN MODO SICURO LE PANCHE, OTTENENDO COSÌ UN SISTEMA CON STRUTTURA SOLIDA.

COLORE: NERO

IL CAMLINK SI ADATTA A TUTTE LE DIMENSIONI E A TUTTI GLI STILI. CON OGNI PANCA VIENE CONSEGNATO UN CAMLINK GRATIS.

CONNETTORE CAMLINK

CODICE
8UM11

CONTENITORI PER INGREDIENTI
I CONTENITORI PER INGREDIENTI SONO REALIZZATI IN MODO DA POTER ESSERE RIPOSTI SOTTO I TAVOLI DA LAVORO, PER CONSERVARE INGREDIENTI SFUSI ASCIUTTI; SONO DISPONIBILI CON COPERCHIO PIATTO E CON COPERCHIO INCLINATO.
ENTRAMBI I TIPI DI COPERCHIO SCIVOLANO ALL'INDIETRO, FACILITANDO L'ACCESSO.
ESSENDO TRASPARENTI, I COPERCHI IN POLICARBONATO PERMETTONO DI IDENTIFCARE IL CONTENUTO. IL CORPO DEL CONTENITORE È IN POLIETILENE. TUTTI I MATERIALI UTILIZZATI SONO APPROVATI FDA.

INGREDIENT BINS
INGREDIENT BINS ARE DESIGNED TO FIT UNDER STANDARD WORK TABLES TO EFFICIENTLY STORE BULK DRY INGREDIENTS. SELECT BETWEEN SIZES WITH A FLAT SLIDE BACK LID OR SIZES WITH A SLANT TOP SLIDE-BACK LID FOR EASY ACCESS. THE BIN BODY IS MADE OF FDA-ACCEPTED POLY SO NO LINERS ARE NEEDED. THE POLYCARBONATE LIDS ARE TRANSPARENT TO EASILY IDENTIFY CONTENTS.

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 47

ART.	DIMENSIONI ESTERNE	CAPACITÀ	CAPACITÀ DI CARICO	
			ZUCCHERO	FARINA
8SG01	42x75x70cm	102L	103kg	68kg
8SG02	55x75x70cm	140L	143kg	102kg
8SG00	56x61x58,5cm	121L	98kg	73kg

Ruote da 7,6 cm-2 fisse, 2 orientabili.

Colore del contenitore: Bianco

Colore del coperchio: Trasparente

Carrello inox per contenitori GN 9CP

Utility rack for GN containers, s/s

ART.	DIM.CM.	H.CM.	Ø
9CP00	58,5x69	151,5	2,5

• Numero guide: 14 coppie, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, Entrata 2/1 (cm. 53), Su ogni coppia di guide possono trovare posto una bacinella GN 2/1 oppure due bacinelle GN 1/1, Distanza guide cm. 7,5, Dimensioni dell'imballo: mm. L. 600 x p. 74 x h. 11. - Rails: 14 - 4 castors, 1 braked pair, Rails size: profile cm. 53, suitable for one GN container 2/1 or two GN containers 1/1, Height clearance cm. 7,5, Dimensions of packing: mm. 600 x 74 x 11.

Carrello per teglie GN, inox 9CR

Utility rack for GN baking pans, s/s

ART.	DIM.CM.	H.CM.	Ø
9CR00	60x70	153,5	3

• Numero guide: 28 coppie, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno. Entrata 2/1 (cm. 53). Su ogni coppia di guide possono trovare posto una teglia GN 2/1 oppure due teglie GN 1/1 assortite nelle varie altezze, Dimensioni dell'imballo: mm. L. 600 x p. 74 x h. 11. - Rails: 28 - 4 castors, 1 braked pair, Rails size: profile cm. 53, suitable for oneGN baking pan 2/1 or two GN baking pans 1/1, in different heights, Dimensions of packing: mm. 600 x 74 x 11.

CONSERVAZIONE • LAVAGGIO • TRASPORTO

CARRELLI DI SERVIZIO

CARRELLO DI SERVIZIO, INOX
9CS-9CT
SERVING TROLLEY, S/S

ART.	DIM.CM.	H.CM.	PIANI/SHELVES
9CS00	80x50	95	2
9CT00	100x50	95	2

• COSTRUZIONE IN ACCIAIO AISI 304, IN TUBOLARE SALDATO, Ø 25 MM., 4 RUOTE GIREVOLI Ø 125 MM. DI CUI 2 CON FRENO. - CONTRUCTION IN STAINLESS STEEL AISI 304, TUBULAR WELDED FRAME Ø 25 MM., 4 SWIVEL CASTERS Ø 125 MM., 2 WITH BRAKES.

CARRELLO SCOLAPIATTI, INOX
9BK
DISH TROLLEY, S/S

ART.	DIM.CM.	H.CM.	PIANI/SHELVES	PORTATA/LOAD
9BK00	99x56	107	3	220 PIATTI/PLATES

• COSTRUZIONE IN ALLUMINIO CON ELEMENTI PORTAPIATTI IN PLASTICA, 4 RUOTE GIREVOLI Ø 125 MM. DI CUI 2 CON FRENO. - CONTRUCTION IN ALUMINIUM, WITH PLASTIC, 4 SWIVEL CASTERS Ø 125 MM., 2 WITH BRAKES.

CARRELLO PIANALE BASSO, INOX
9CA
HEAVY TRANSPORT TROLLEY, S/S

ART.	DIM.CM.	H.CM.	CARICO/LOAD KG
9CA00	100x56	85	200

CARRELLI DI SERVIZIO
I CARRELLI DI SERVIZIO SONO QUANTO DI MEGLIO POSSIATE DESIDERARE PER UN SERVIZIO AFFIDABILE E DURATURO. VERSATILI E FUNZIONALI, SONO FACILI DA MANOVRARE, DA PULIRE E NON SI CORRODONO. CONSEGNATI GIÀ ASSEMBLATI. LE RUOTE ORIENTABILI IN ACCIAIO INOSSIDABILE VERNICIATO A POLVERE SONO FACILI DA PULIRE E RESISTONO ALLA CORROSIONE.

SERVICE CARTS
THESE ALL-PURPOSE SERVICE CARTS ARE DURABLE AND DEPENDABLE WORKHORSES AND CAN HANDLE LIGHT AND HEAVY DUTY TRANSPORTING FROM THE RECEIVING DOCK TO THE FRONT OF THE HOUSE. BOTH VERSATILE AND FUNCTIONAL, THEY'RE EASY TO MANOEUVRE, EASY TO CLEAN AND RUST RESISTANT. ONE-PIECE POLYETHYLENE UNITS WITH MOLDED IN HANDLES AND SHELVES.

CARRELLI APERTI

ART.	RUOTE DIAM/TIPO	DIM. TOTALI LXLXA	DIM. DEI RIPIANILXLXA	CAPACITÀ DI CARICO
9BB00	12,7 CM, 4 ORIENTABILI, 1 CON FRENO	84,5x51x88CM	69x49,5x29CM	227KG
9BC00	12,7 CM, 4 ORIENTABILI, 1 CON FRENO	95x55x88CM	79x52x29CM	227KG

ACCESORI OPZIONALI

ART.	DESCRIZIONE	DIMENSIONI LXLXA
8BB11	PORTARIFIUTI DA 42L	35x20,6x53,7CM
8BB21	CONTENITORE PER POSATE	36,8x15,2x13,7CM

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 49

Carrello 3 ripiani 9BE
3-SHELF CART

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9BE00	420x710	900	11,5

Superficie resistente agli urti, angoli arrotondati, corpo unipezzo con maniglione integrato. Bordi rialzati per trattenere eventuali liquidi. I ripiani stampati sono costituiti da un guscio in polipropilene ad alta densità all'esterno con all'interno schiuma poliuretanica. Ogni ripiano può portare 70 kg. con un massimo di 175 kg. complessivi per il carrello a 3 ripiani. Il telaio è costituito da montanti in alluminio tubolare. Ruote girevoli in gomma ø 125 mm.

Utility cart designed for a wide variety of application. Shelves are specially designed to resist staining and wipe clean easily. Corrosion-free polymer construction. Ship's edge lip around shelf perimeter contains spills. Available in 2-shelf and 3-shelf configurations. Tubolar aluminium supports. Weight capacity 70 Kgs. per shelf. Maximum weight capacity per cart 175 Kgs. Swivel casters ø 125 mm.

Cesto porta rifiuti e porta posate 9BE
Refuse and silverware bin, PE-HD

ART.	DIM.CM.	H.	GR.
9BE11	33,7x23	56,0	200
9BE21	33,7x23	18,7	85

Carrelli di servizio portapiatti
Proteggete i vostri piatti da rotture e sbeccature riponendoli nel carrello salva-spazio Cambro. Stampati in polietilene, con un design dei portagettoni da poker, questi carrelli eliminano costose sbeccature grazie al facile accesso da entrambi i lati per il caricamento e lo caricamento dei piatti. Gli angoli arrotondati, sia all'interno che all'esterno, proteggono i vostri mobili e le pareti così come i vostri servizi di piatti. I carrelli portapiatti vengono forniti completamente montati, dotati di ruote orientabili da 12,7 cm e di ruote "Easy Wheels" da 25,4 cm per garantire un trasporto leggero e scorrevole. I manici sono stampati nei due lati del carrello, per renderne più facile la manovra. Ogni carrello viene consegnato con una protezione igienica di vinile contro la polvere.

Dish caddies
You don't want to use chipped plates and Dish Caddies ensure you won't have to. Molded polyethylene in poker chip design eliminates costly edge chipping and gives you open access from two sides for easy loading and unloading. Rounded corners inside and out protect your furniture and walls as well as your china. Dish Caddies come fully assembled and feature 5" casters and 10" Easy Wheels for effortless transporting. Handles are molded into two sides of the Caddies for easy maneuvering. A vinyl dust cover is included for sanitary storage.

Colore: Grigio chiaro

Ruote: 2 girevoli con freno da 12,7 cm, 2 fisse da 25,4 cm.

Carrello di servizio portapiatti

ART.	DM. MAX DEL PIATTO	COLONNE PER CARRELLO	PIATTI PER COLONNA	DIMENSIONI ESTERNE
9AN00	17,8 cm	6	Circa 45-60	cm 83 x 60 x 81
9AV00	21 cm	4	Circa 45-60	cm 73 x 60,5 x 81,5 cm
9AZ00	24,1 cm	4	Circa 45-60	73,5 x 60,5 x 81,5 cm
9BA00	28,6 cm	4	Circa 45-60	83 x 70 x 81,5 cm

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 50

CARRELLI PORTAPIATTI REGOLABILI
REGOLABILI FACILMENTE A SECONDA DELLE DIMENSIONI DEI PIATTI. NON C'È UN CARRELLO PORTAPIATTI PIÙ VERSATILE DI QUESTO MODELLO, IDEALE PER QUALSIASI TIPO DI PIATTO, DAI PIÙ PICCOLI (14,6 CM) AI PIÙ GRANDI (31 CM). LA REGOLAZIONE SI EFFETTUA SPOSTANDO GLI ELEMENTI DIVISORI SUL LATO INFERIORE DEL TELAIO E BLOCCANDOLI MANUALMENTE NELLA
POSIZIONE VOLUTA. PER UNA CONSERVAZIONE IGIENICA DEI PIATTI, È FORNITA UNA COPERTURA IN VINILE. LA STRUTTURA IN POLIETILENE IMPEDISCE LA SBECCATURA DEI PIATTI, GRAZIE AGLI ELEMENTI DIVISORI MOBILI, ED ELIMINA IL RISCHIO DI DANNI ALLE PARETI E AI MOBILI. I MANICI STAMPATI INCORPORATI NELLA STRUTTURA E LE RUOTE EASY WHEELS DI 25,4 CM RENDONO FACILE IL TRASPORTO.

ADJUSTABLE DISH CADDIES
FROM BREAD & BUTTER TO OVERSIZED DINNER PLATES, THESE ADJUSTABLE DISH CADDIES CAN HOLD IT ALL - FROM 14,6 CM TO 31 CM PLATES. IT MAKES STORAGE AND HANDLING A BREEZE. YOU CAN EASILY ADJUST THEM TO THE PLATE SIZE YOU NEED. ADJUST BY MOVING THE DIVIDERS ON THE UNDERSIDE OF THE CHASSIS AND HAND-TIGHTENING THEM INTO PLACE. FILL IT UP AND ROLL IT TO THE STORAGE AREA OR BANQUET AREA. A VINYL COVER IS PROVIDED FOR SANITARY STORAGE.
THE POLYETHYLENE CONSTRUCTION HELPS PREVENT EDGE CHIPPING BY PROVIDING CUSHIONED DIVIDERS AND IT WON'T HARM WALLS OR FURNITURE.
MOVING THIS LOADED CART IS EASY WITH THE HELP OF 25,4 CM EASY WHEELS. EVEN CARPET IS A BREEZE!
DIVIDERS ADJUST FROM 14,6 CM TO 31 CM AND ALL SIZES IN BETWEEN. USE 6 DIVIDERS FOR SMALLER PLATES, 14,6 CM TO 23 CM, 4 DIVIDERS FOR LARGE PLATES, 23 CM TO 31 CM.

COLORI: GRIGIO, ROSSO MATTONE

RUOTE: GIREVOLE 12,7 CM, CON FRENO. RUOTE 25,4 CM.

LA COPERTURA IN VINILE NON È REGISTRATA DALLA NSF.

I CARRELLI PORTAPIATTI REGOLABILI SONO PROTETTI DA BREVETTO USA DES. 370.327.

LA REGOLAZIONE È CONTINUA PER DIAMETRI DA 14,6 A 31CM. PER I PIATTI DA 14,6 A 23CM SI USANO 6 ELEMENTI DIVISORI, MENTRE QUELLI DA 23 A 31CM NE RICHIEDONO 4.

CARRELLI PORTAPIATTI REGOLABILI

ART.	NUMERO DI ELEMENTI DIVISORI	PIATTI PER COLONNA	DIMENSIONI ESTERNE
9ATOO*	4	CIRCA 45-60	70,5 X 94 X 81 CM
9ASOO*	6	CIRCA 45-60	70,5 X 94 X 81 CM

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 51

Lavaggio, conservazione e trasporto: tutto-in-uno.

Pareti laterali chiuse
- Permettono un lavaggio profondo ed uno stoccaggio nella massima igiene o Il contenuto è protetto da possibili scorrette mnipolazioni degli operatori.
- Eliminano il rischio di contaminazione crociata per il contatto con detergenti, polvere o altro cibo.

Wash, store and transport. All-in-one.

Closed side walls o provides optimum cleaning and sanitary storage.
- Protects contents from unsafe employee handling.
- Spilled food, cleaning solutions and dust never contaminate glasses or dinnerware.

Il sistema "camrack®"
- Lavare a fondo piatti e bicchieri
- Stoccare e trasportare in modo igienico e sicuro
- Ridurre i costi e i tempi di lavaggio

Lavare a fondo piatti e bicchieri
Le pareti esterne chiuse e gli scomparti interni aperti favoriscono la perfetta circolazione dell'acqua e dei detersivi, assicurando la completa e rapida pulizia e asciugatura di piatti e bicchieri.

Stoccare e trasportare in modo igienico e sicuro
Dopo il lavaggio, i cestelli Camrack pieni vengono messi su un carrello e coperti con un coperchio creando una unità di conservazione chiusa, igienica e portatile. Niente può toccare i bicchieri e i piatti puliti conservati all'interno.
Nessuno spreco di detersivi né rischi di contatto con superfici sporche o con polvere. Nessun contatto con gli operatori, né rischio di infestazione da insetti e roditori. I piatti e i bicchieri rimangono perfettamente puliti fino al loro uso successivo.

Ridurre i costi e i tempi di lavaggio
Con il sistema Camrack, viene eliminata la necessità di un nuovo lavaggio delle stoviglie, facendo risparmiare tempo e spese di manodopera e di detersivi. Le operazioni giornaliere normali o la preparazione di un evento sono più rapide. Ma il vantaggio più grande è la sicurezza di avere sempre piatti e bicchieri perfettamente puliti e brillanti.

The Camracks® system.
Glassware and dishware get clean and stay clean closed walls combined with open inside compartments ensure water and cleaning solutions thoroughly circulate to completely clean and dry glasses & dinnerware quickly.
Sanitary storage and transporting after washing, camracks are placed on a camdolly ® and covered with a camrack cover to create an enclosed, portable sanitary storage unit. Nothing can touch the clean glassware and dishware stored inside. No sloshed cleaning solutions. No dirt or dust. Employee hands can not contaminate clean contents. Insects and rodents are kept out. Clean glasses and dishes stay clean in during storage, until they are used again. Reduce warewashing time and expenses are reduced with the camrack system, re-washing is eliminated which saves time, labor cost and supply expense. Daily preparations or event set up is faster. Most of all, customers are served with clean dishes and sparkling glassware every time.

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 52

Altre caratteristiche principali

Forti e resistenti
- Prodotti in polipropilene altamente resistente. Resistono a lungo a innumerevoli lavaggi

- Sopportare perfettamente alte temperature fino a 93° C lavaggi e non vengono attaccati da agenti chimici presenti dei detergenti.
- Le loro misure standard permettono di caricarli in qualsiasi lavastoviglie.
  Misura standard: 50 x 50 cm.

Facili da impilare
- Il bordo superiore liscio permette di impilare i cestelli in modo facile e sicuro.
- I cestelli si possono impilare con la maggior parte dei cestelli presenti sul mercato.

4 lati uguali
- I 4 lati del Camrack sono perfettamente uguali tra loro. Ciò permette di caricarli in lavastoviglie da qualsiasi lato e velocizzando quindi le operazioni.

Comodi da maneggiare
- I manici rendono sicuro il sollevamento e il movimento dei cestelli. Stampati in corpo unico permettono una presa comoda e sicura garantendo la massima maneggevolezza dei cestelli.
- I lati lisci e gli angoli arrotondati riducono il rischio di infortuni e rendono agevole il carico.

Controllo delle scorte
- La codifica in base al colore permette di identificare in un batter d'occhio il contenuto dei cestelli.
- Disponibili in 6 colori base.
- I rialzi standard sono di colore grigio.

Other key features

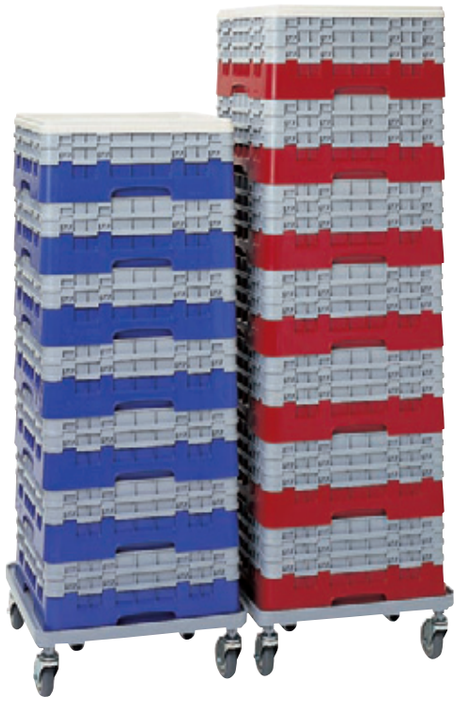
Strong and durable
- Made of highly durable, longlasting polypropylene to hold up to the high demands of warewashing.
- Built to withstand warewashing chemicals and high temperatures up to 93°C.
- Standard size to ot any commercial dish washer. Half size available for space restricted locations. Full: 50 x 50 cm. Half: 50 x 25 cm.

Smooth stacking
- Smooth top edge for smooth and safe stacking.
- Interstacks with existing racks from most major dishrack manufacturers.

4-Way tracking system
- Universal 4-way tracking system drives Camracks through all washers from any side to offer greater speed.

Easy handling
- Easy-to-grip handles are designed for comfortable, safe handling and lifting.
- Smooth sides and rounded corners ensure easy carrying and reduce the risk of injury.

Inventory control
- Color coding provides an easy system to quickly identify contents at a glance.
- Choose from 6 base rack colors.
- Gray extenders are standard. Optional beige extenders are also available.



Comparti interni aperti
- Assicurano che l'acqua calda e i detersivi rimangano e circolino abbondantemente all'interno del cestello, pulendo a fondo le vostre stoviglie.
- permettono un'asciugatura rapida e una manipolazione sicura.

Sistema di stoccaggio chiuso, igienico e portatile
- Create un sistema di conservazione chiuso, igienico e portatile impilando cestelli Camrack pieni su un carrello Camdolly® e coprendo i cestelli in alto con i coperchi Camrack.
- Grazie alle pareti laterali chiuse, eviterete i rilavaggi dei piatti e dei bicchieri contenuti nei cestelli e risparmiate anche le spese per l'acquisto di plastiche trasparenti.
- Non è necessario usare coperchi in vinile.

Inside open compartments
- Ensure that hot water and costly dishwashing solutions stay inside and circulate throughout the Camrack for thorough cleaning.
- Open inside compartments offer quick drying and safe handling.

Enclosed, portable sanitary storage System
- Create a self-contained, portable sanitary storage system by stacking filled Camracks on Camdollies® and covering top racks with Camrack Covers.
- Eliminate costly re-washing and plastic wrap with closed side walls.
- No need for vinyl covers.

CESTELLI PER CALICI E BICCHIERI
QUESTO CESTELLO GARANTISCE UN'OTTIMA PROTEZIONE PER I CALICI E I BICCHIERI DURANTE IL LAVAGGIO, CONSERVAZIONE E MOVIMENTAZIONE. DISPONIBILE PRE-ASSEMBLATO IN:
• 5 MISURE DI COMPARTI
• PIÙ DI 12 ALTEZZE DI COMPARTI
I RIALZI SUPPLEMENTARI ADEGUANO L'ALTEZZA ALLE DIMENSIONI DEI BICCHIERI.

CAMRACK® FOR STEMWARE & TUMBLERS
THESE RACKS OFFER COMPLETE PROTECTION FOR ALL YOUR DELICATE AND VALUABLE STEMWARE AND TUMBLERS FROM WASHING AND HANDLING TO STACKING, STORING AND TRANSPORTING.
AVAILABLE PRE-ASSEMBLED IN:
• 5 COMPARTMENT SIZES
• UP TO 12 COMPARTMENT HEIGHTS
ADDITIONAL EXTENDERS MAY BE ADDED TO INCREASE HEIGHT.

COMPONENTI DEI CESTELLI

ART.	DESCRIZIONE	DIMENSIONI COMPLESSIVE	COMPARTO	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO
CESTELLO BASE				
9HA00	CESTELLO BASE	500x500x101 MM	457x457 MM	67 MM
RIALZI A COMPARTI BASE – E1				
9HB04	RIALZI A 16 COMPARTI A CADUTA LIBERA	499x499x51 MM	111x111 MM	41 MM
9HB01	RIALZI A 25 COMPARTI A CADUTA LIBERA	499x499x51 MM	89x89 MM	41 MM
9HB02	RIALZI A 36 COMPARTI A CADUTA LIBERA	499x499x51 MM	73x73 MM	41 MM
9HB03	RIALZI A 49 COMPARTI A CADUTA LIBERA	499x499x51 MM	62x62 MM	41 MM
RIALZI A COMPARTI SUPPLEMENTARI – E2				
9HC04	RIALZI A 16 COMPARTI A MEZZA CADUTA	499x499x51 MM	111x111 MM	41 MM
9HC01	RIALZI A 25 COMPARTI A MEZZA CADUTA	499x499x51 MM	89x89 MM	41 MM
9HC02	RIALZI A 36 COMPARTI A MEZZA CADUTA	499x499x51 MM	73x73 MM	41 MM
9HC03	RIALZI A 49 COMPARTI A MEZZA CADUTA	499x499x51 MM	62x62 MM	41 MM
RIALZO APERTO – E3				
9HF00	RIALZO APERTO (SENZA SCOMPARTI)	499x499x51 MM	457x457 MM	41 MM

CESTELLI PER TAZZE E TAZZINE
I COMPARTI DEI CESTELLI PER TAZZE E TAZZINE HANNO AL LORO INTERNO DEI RIALZI CHE PERMETTONO ALLE TAZZE DI RIMANERE INCLINATE ASSICURANDO IL MASSIMO SCOLO DELL'ACQUA E UN'ASCIUGATURA RAPIDA E IGIENICA.
DISPONIBILI IN:
• 16 E 20 COMPARTI

CAMRACK® FOR CUPS
CAMRACK CUP RACKS HAVE A UNIQUE TILT FEATURE THAT DRAINS ALL WATER FROM CUP AND COFFEE MUG BASES, ENSURING QUICK AND SANITARY DRYING.
AVAILABLE IN:
• 16 AND 20 COMPARTMENT FULL SIZE RACKS

COMPONENTI DEI CESTELLI

ART.	DESCRIZIONE	DIMENSIONI COMPLESSIVE	COMPARTO	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO	ALTEZZA MAX TAZZA
CESTELLO PER TAZZE E TAZZINE					
9HI01	CESTELLO A 16 COMPARTI	500x500x101 MM	111x111 MM	67 MM	6,7 CM
9HI02	CESTELLO A 16 COMPARTI	500x500x101 MM	111x111 MM	108 MM	10,8 CM
9HI03	CESTELLO A 20 COMPARTI	500x500x101 MM	111x89 MM	67 MM	6,7 CM
9HI04	CESTELLO A 20 COMPARTI	500x500x101 MM	111x89 MM	108 MM	10,8 CM

Cestelli standard per piatti e vassoi 9 x 9

Costruiti per il lavaggio di piatti, ciotole, vassoi e coperchi di varie dimensioni. I cestelli standard possono accogliere:
- Diciotto piatti da 25,4 cm.
- Dodici piatti da 30,5 cm.
- Ventisette piatti da 19 cm.
- Nove vassoi da 36 x 45 cm.

Per aumentare l'altezza, possono essere aggiunti altri rialzi.

Standard Peg Rack 9 x 9

Designed to wash varying sized plates, bowls, trays and plate covers.
Standard peg racks hold:
- Eighteen 25,4 cm plates,
- Twelve 30,5 cm plates,
- Twenty seven 19 cm plates,
- Nine 36 x 46 cm trays.

Additional extenders may be added to increase height.

Cestello comparti 9x9

ART.	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO
9HD00	6,7 cm

Cestello a lato aperto per vassoi

ART.	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO
9HE00	6,7 cm

Cestello a lato aperto per vassoi

Aperto su un lato per facilitare la sistemazione e la rimozione dei vassoi di ogni lunghezza.
Il cestello a lato aperto per vassoi può contenere:
- 9 vassoi in verticale.

Disponibile in:
- Una sola misura.
- I rialzi non possono essere aggiunti.

Open end tray rack

Open-ended on one side for easy placement and removal of trays of all lengths.
Open End Tray Rack holds:
- Nine trays upright.

Extenders cannot be added.

Cestelli per posate

Realizzati per lavare in modo efficace e profondo posate e utensili. Il fondo ha una trama durevole che trattiene le posate permettendo al tempo stesso la fuoriuscita dell'acqua e del detersivo.
Disponibili in:
- Cestelli Sistema Base 50/50
- Il canestro a 8 grandi comparti entra nel cestello Sistema Base 50/50. I manici in filo metallico sono pieghevoli per una maggiore comodità.

Camrack® flatware racks

Used to effectively soak and wash all flatware and utensils. The bottom is a durable mesh design that holds all types of flatware while allowing for water and cleaning solutions to pass easily through.
- Large eight Compartment Basket fits into a Base Rack. Wire handles fold down for easy storage.

9HG00

Cestello per posate

ART.	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO
9HG00	6,7 cm

9HH00

Canestro 8 comparti per posate

ART.	ALTEZZA INTERNA DEL CESTELLO
9HH00	11,1 cm

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 55

COPERCHIO E CARRELLI CAMDOLLIES®
CREATE UN SISTEMA DI STOCCAGGIO CHIUSO, IGIENICO E PORTATILE IMPILANDO I CESTELLI CAMRACK E CHIUDENDO L'ULTIMO CESTELLO IN ALTO CON IL COPERCHIO. I COPERCHI CAMRACK VANNO BENE PER QUALSIASI ALTEZZA DI CESTELLO O PILA DI CESTELLI. ELIMINANO L'USO DI COPERTURE IN VINILE CHE POSSONO FACILMENTE TOCCARE IL PAVIMENTO. ELIMINATE ANCHE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA E IL BISOGNO DI LAVARE DI NUOVO IL CONTENUTO DEI CESTELLI, COME SI VERIFICA SE VENGONO COPERTI CON PELLICOLE DI PLASTICA POCO SICURE.

COVER AND DOLLY
CREATE A SELF-CONTAINED, PORTABLE SANITARY STORAGE SYSTEM BY STACKING FILLED CAMRACKS ON CAMDOLLIES AND COVERING TOP RACKS WITH COVERS. CAMRACK COVERS FIT ON ANY HEIGHT OR STACK OF RACKS, UNLIKE VINYL COVERS THAT FIT ON ONE SINGLE HEIGHT AND CAN DRAG ON THE FLOOR. ELIMINATE CROSS CONTAMINATION & RE-WASHING FROM MESSY PLASTIC WRAP.

CAMDOLLY

ART.	DIMENSIONI INTERNE	DIMENSIONI ESTERNE	CAPACITÀ DI CARICO
9BD00	53 X 53 CM	54,3 X 54,3 X 20,3	159 KG

COLORE: GRIGIO. RUOTE GIREVOLI: RUOTE DI 10 CM, 4 RUOTE ORIENTABILI, SENZA FRENI.

COPERCHIO

ART.	DIMENSIONI ESTERNE	COLORE
9HA50	50 X 50 X 2,4 CM	GRIGIO

QUESTI CESTELLI OFFRONO A TUTTI I VOSTRI BICCHIERI E CALICI LA MASSIMA PROTEZIONE, DAL LAVAGGIO ALL'USO DALLO STOCCAGGIO AL TRASPORTO.

COME SCEGLIERE IL CESTELLO GIUSTO:
1. MISURARE LA LARGHEZZA MASSIMA DEL BICCHIERE PER STABILIRE IL NUMERO DI COMPARTI.
2. MISURARE L'ALTEZZA MASSIMA DEL BICCHIERE FINO AL MARGINE SUPERIORE DEL BORDO PER STABILIRE L'ALTEZZA DEI COMPARTI.

PORTA POSATE, POLIETILENE
8TD
CUTLERY BOX, POLYETHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.
8TD00	53x32,5	10

RECIPIENTE, POLIPROPILENE
8SB
MULTIPURPOSE BOX, POLYPROPHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.
8SB00	48x37	13

CESTELLO PORTA POSATE, POLIETILENE
9KH
CUTLERY HOLDER, POLYETHYLENE

ART.	DIM.CM.	H.
9KH02	9,5	13,5

PORTACESTELLI PER POSATE, INOX
9KH
CUTLERY HOLDER, S/S

ART.	DIM.CM.	H.
9KH01	20x30	20,0

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 57

CONTENITORI ISOTERMICI GN

LEGGERI, ISOTERMICI (MENO DI 2°C DI DISPERSIONE PER MQ/H), RESISTENTI, IGIENICI ED ECOLOGICI, 100% RECICLABILI E SENZA CFC.
IL POLIPROPILENE È UN MATERIALE IDONEO PER IL CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI AI SENSI DEI D.M. 21/03/73 E D.M. 26/04/93 N. 220.
NON CEDE ODORI E SAPORI ANOMALI AGLI ALIMENTI ED È FACILMENTE LAVABILE E SANIFICABILE DOPO IL SUO UTILIZZO. I CONTENITORI POLIBOX SONO IDEALI PER PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA SOLLECITAZIONI DI TIPO MECCANICO GRAZIE ALLO SPESSORE ED ALLA STRUTTURA DEL POLIPROPILENE ESPANSO A CELLULA CHIUSA; SONO LEGGERI E PRIVI DI SPORGENZE E SPIGOLI VIVI PER TUTELARE LA SICUREZZA DEGLI OPERATORI DURANTE LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO (AI SENSI D.LGS 626/94); SONO COMPATIBILI AL LAVAGGIO E ALLA DISINFEZIONE INDUSTRIALE CON DETERGENTI E DISINFETTANTI, ACQUA CALDA E VAPORE UMIDO SINO ALLA TEMPERATURA DI 110°C (AI SENSI DELLA L. 283/62, DPR 327/80 E D.LVO 155/97).
OTTIMI PER IL TRASPORTO SIA DI ALIMENTI CALDI CHE FREDDI.

GN INSULATED CONTAINERS

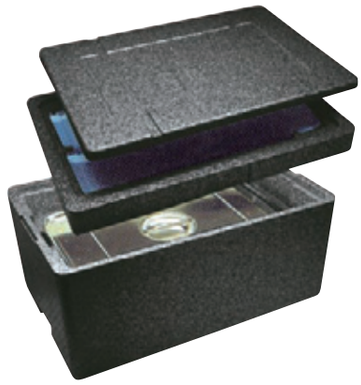
LIGHT, INSULATED (LESS THAN 2°C SQM/HOUR THERMIC LOSS), STRONG, HYGIENIC, EASY CLEANABLE AND ECOLOGICAL, 100% RECYCLABLE WITHOUT CFC.
POLYPROPYLENE BOXES ARE IDEAL FOR STORAGE AND TRANSPORTATION OF HOT AND COLD FOOD. ODOURLESS, PREVENT FOOD ADULTERATION. LIGHT AND SMOOTH IN DESIGN ARE EASY AND SAFE TO HANDLE. POLYPROPYLENE THICKNESS AND ITS STRUCTURE OF CLOSED CELL FOAM AVOID ANY DAMAGE IN TRANSPORT.
WITHSTANDING ANY INDUSTRIAL CLEANING AND STERILISATION PROCESS USING DETERGENTS, DISINFECTANTS, HOT WATER AND STEAM UP TO 110°C.

CONTENITORE ISOTERMICO GN 1/1 UNIVERSAL 9GI

GN 1/1 UNIVERSAL INSULATED CTN

ART.	DIM.CM.	H.CM.
9GI01	68x44,5	20
	54x33*	12
9GI02	68x44,5	30
	54x33*	22

* DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS



ICESYSTEM É UNO SPECIALE INSERTO MODULARE IN POLIPROPILENE ESPANSO, DA APPLICARE AI CONTENITORI GN 1/1 O UNIVERSAL PER IL MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO ANCHE DOPO MOLTE ORE. ICESYSTEM PUÒ CONTENERE 5 PIASTRE EUTETTICHE: 1 PIASTRA DA 2200 CC. E 4 PIASTRE DA 300 CC.

ICESYSTEM IS A SPECIAL MODULAR INSERT IN POLYPROPYLENE FOAM AVAILABLE BOTH FOR GN 1/1 BOXES AS WELL AS UNIVERSAL BOXES. ICESYSTEM ENABLES TRANSPORTATION OF REFRIGERATED FOOD WITHOUT BREAKING THE COLD CHAIN FOR MANY HOURS. ICESYSTEM CAN CONTAIN 5 EUTECTIC PADS: 1X2200 CC. + 4X300 CC.

INSERTO ICESYSTEM, GN 1/1 9GK

ICESYSTEM GN 1/1 INSERT

ART.	DIM.CM.	H.
9GK11	59,5x39	7
	53,5x33*	5

* DIMENSIONI INTERNE - INTERNAL DIMENSIONS

CONTENITORI EUTETTICI 9GK

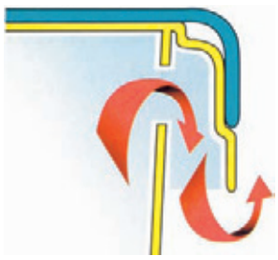
EUTECTIC PADS

ART.	DIM.CM.	CC.
9GK01	—	300
9GK02	—	2200

* I CONTENITORI EUTETTICI SONO DA ORDINARE SEPARATAMENTE - EUTECTIC PADS ARE TO BE ORDERED SEPARATELY

CONTENITORI PORTASTOVIGLIE
IL POLIPROPILENE TRASPARENTE PER ALIMENTI É NATO PER SODDISFARE LE RICHIESTE DI ORGANIZZAZIONI DI CATERING E DI BANQUETING, DEI NOLEGGIATORI DI STOVIGLIE E DELLE GASTRONOMIE. UN CONTENITORE POLIFUNZIONALE, MANEGGEVOLE, DI GRANDE CAPACITÀ E DI BUONA FLESSIBILITÀ.
ESTREMAMENTE RESISTENTE ALLE SOLLECITAZIONI È IN GRADO DI OFFRIRE UNA PROTEZIONE SICURA NEL TRASPORTO ANCHE CON STOVIGLIE DI FORMA DIVERSA.
HA DIMENSIONI PER STARE SU EURO-PALLETS.
E' BEN CHIUSO E SODDISFA PIENAMENTE TUTTE LE ESIGENZE DI IGIENE. NON LASCIA PASSARE IN ALCUN MODO LA POLVERE ED È ADATTO AL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE.

DISH BOXES
CLEAR POLYPROPYLENE CONSTRUTION, FULL COMPLIANCE WITH FOOD CONTACT REQUIREMENTS.
IDEAL TO STORE AND TRANSPORT.
A MULTIFUNCTIONAL BOX, LIGHT, EASY TO HANDLE, LARGE CAPACITY. A REMOVABLE TOWER INSERT PROVIDES TOTAL FLEXIBILITY.
STRONG, IT PREVENTS DISH BREAKAGE IN TRANSPORT.
DIMENSIONS SUITABLE TO EURO-PALLETS.
LIDS ARE THIGHTLY FITTING, HYGIENIC, DISHWASHER SAFE.



IL DESIGN A INCASTRO CONSENTE DI IMPILARE I CONTENITORI VUOTI RIDUCENDO L'INGOMBRO. A PIENO LA SUA ROBUSTEZZA CONSENTE UN'ELEVATA CAPACITÀ DI SOVRAPPOSIZIONE.

THEIR SPECIAL DESIGN ENABLES TO STACK THEM ONCE EMPTY SAVING SPACE, AS WELL AS THEIR STRONGNESS PROVIDES HIGH LOADING DENSITY ONCE FULL.

IL DESIGN È STATO STUDIATO PER CONSENTIRE IL DEFLUIRE DELL'ACQUA DURANTE IL LAVAGGIO.

THEIR DESIGN HAS BEEN STUDIED IN ORDER TO ENABLE WATER FLOW WHILE WASHING.

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 59

CONTENITORE, POLIPROPILENE 9GT
POLYPROPYLENE BOX

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
9GT01	40x40	31,5	32

FONDO PIATTO 9GT
BASE INSERT

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
9GT21	40x40	—	—

COPERCHIO, POLIPROPILENE 9GT
POLYPROPYLENE COVER

ART.	
9GT11	TRASPARENTE/CLEAR

INSERTO CROCE 9GT
CROSS INSERT

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
9GT22	40x40	—	—

SIGILLO DI GARANZIA 9GT
SEAL

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
9GT24	—	—	—

TUBO FERMAPIATTI 9GT
TOWER INSERT

ART.	DIM.CM.	H.CM.	LT.
9GT23	—	—	—

RADIF

STAMPI CANNOLI, CORNETTI
7SD-7SE
CANNOLI AND CREAM HORN MOULDS

ART.	Ø CM.	H.CM.	GR.
7SD00	2,5	13	— CILINDRICO
7SE00	3,5	12	— CONICO

• BANDA STAGNATA, CONFEZIONE: 10 PEZZI/CAD. - TIN PLATE, UNIT PACK: 10 PCS/SIZE.

SET CORNETTI DECORARE FORO TONDO, INOX
7RA
SET OF ASSORTED S/S PLAIN TUBE NOZZLES

ART.	PZ.PCS.	Ø MM.
7RA01	6	2-3-4-7-9-11

SET CORNETTI DECORARE FORO STELLA, INOX
7RA
SET OF ASSORTED S/S STAR TUBE NOZZLES

ART.	PZ.PCS.	Ø MM.
7RA02	6	4-6-8-10-12-14

SAC A POCHE PER DECORARE PLASTIFICATO
7PT
ICING BAG

ART.	H.CM.	CONF/U.PACK
7PT02	40	6
7PT03	50	6
7PT05	60	6

ROTELLA TAGLIA PASTA LISCIA
8KZ
PASTRY WHEEL, PLAIN

ART.	Ø MM.	L.MM.
8KZ01	55	180

ROTELLA TAGLIA PASTA ONDULATA
8KZ
PASTRY WHEEL, FLUTED

ART.	Ø MM.	L.MM.
8KZ02	55	180

ROTELLA TAGLIA PASTA LAMA DOPPIA
8KZ
DOUBLE PASTRY WHEEL

ART.	Ø MM.	L.MM.	LT.
8KZ03	55	180	—

RULLO BUCASFOGLIA, PLASTICA
8LA
SPIKED ROLLER, PLASTIC

ART.	L.CM.	H.	GR.
8LA00	6	—	—

MATTARELLO LEGNO
8PL
WOODEN ROLLING PIN

ART.	Ø CM.	L.
8PL01	9	50
8PL02	7	60
8PL03	7	70

MATTARELLO POLIETILENE, MANICI GIREVOLI
8PN
ROLLING PIN, PE

ART.	Ø CM.	L.	KG.
8PN01	7,5	35	2,0
8PN02	7,5	40	2,2

PENNELLO PER ALIMENTI
7RE-7RD
PASTRY BRUSH

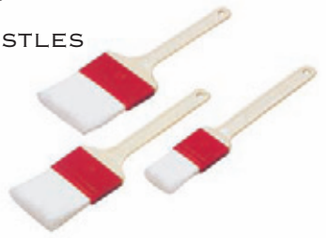
ART.	L.MM.
7RE00	60
7RE01	50
7RD00	70

• MANICO PLASTICA, GHIERA INOX - PLASTIC HANDLE, STAINLESS STEEL FERRULE

PASTICCERIA
ARTICOLI VARI

PENNELLO, POLIAMMIDE, SETOLE NYLON
7RG
PA BRUSHES, NYLON BRISTLES

ART.	L.MM.	H.
7RG01	40	235
7RG02	60	235
7RG03	75	235



SASSOLA TONDA, INOX
8BD
FLOUR SCOOP, S/S

ART.	L.MM.	ML.
8BD02	230	1700
8BD04	250	2800

SPATOLA SILICONE BLU
7SU
BLUE SILICONE SPATULA

ART.	DIM.CM.	L.	GR.
7SU01	8x5	25	70
7SU02	11,5x7	35	80
7SU03	11,5x7	45	95

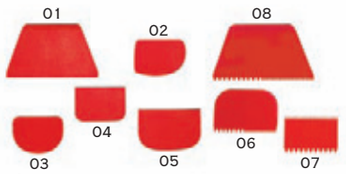
• MANICO IN FIBRA DI VETRO RINFORZATA, RESISTENTE FINO A 220°C. - HANDLE IN REINFORCED FIBREGLASS, HEAT RESISTANT UP TO 220°C.

CARAFFA GRADUATA, IMPILABILE, POLIPROPILENE
8BP
MEASURING JUG, STACKABLE, PP

ART.	Ø CM.	H.	LT.
8BP01	12,5	14,5	1,0
8BP02	13,5	17,0	2,0

RASCHIETTI, POLIPROPILENE
8BH
DOUGH SCRAPERS, PP

ART.	DIM.MM.
8BH01	216x128
8BH02	120x86
8BH03	120x88
8BH04	121x81
8BH05	148x99
8BH06	145x99
8BH07	110x80
8BH08	216x128



• CONFEZIONE: 10 PEZZI/CAD. - UNIT PACK: 10 PCS/SIZE.

BACINELLA TONDA, POLIPROPILENE
7LR
ROUND BASIN, PP

ART.	Ø CM.	H.CM.	LT.
7LR01	28	11	4,5
7LR02	32	12,5	6,5
7LR03	36	14	10
7LR04	40	15,5	13,5

RASCHIA, INOX
8BG
DOUGH SCRAPER, STAINLESS STEEL

ART.	DIM.CM.	H.	LT.
8BG02	15x10	—	—
8BG03	18x10	—	—

FRUSTA, INOX
7PR
WIRE WHIP, S/S

ART.	ØCM.	H.CM.	LT.
7PR01	—	30	—
7PR02	—	35	—
7PR03	—	40	—
7PR04	—	45	—
7PR05	—	50	—

SASSOLA BASE PIATTA, POLIPROPILENE
8BE
SCOOP, PP

ART.	L.MM.	ML.
8BE01	90	50
8BE02	155	250
8BE03	195	500

TAZZONE CON MANICO E GANCIO, INOX
7UG
KITCHENBOWL WITH HANDLE AND HOOK, S/S

ART.	Ø CM.	H.CM.	CL.
7UG03	20	—	200
7UG05	24	—	500

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:53 Pagina 63

SPARGICACAO, INOX
6TF
COCOA DREDGER, STAINLESS STEEL

ART.	Ø CM.	H.CM.	LT.
6TF00	6	8,5	0,25

SPARGIZUCCHERO, INOX
6TG
SUGAR DREDGER, STAINLESS STEEL

ART.	Ø CM.	H.CM.	GR.
6TG00	7	12	—

GUANTO ANTICALORE A 3 DITA
7ZR
OVEN MITTS, 3 FINGERS

ART.	L.CM.	GR.
7ZR11	15	—

• RESISTENTE AL CALORE PER CONTATTO PER 4,5 MINUTI IN CONTINUA A + 100°C E 20 SECONDI IN CONTINUA A + 360°C. - CONTACT HEAT RESISTANT FOR 4,5 MINUTES TO A TEMPERATURE + 100°C AND FOR 20 SECONDS TO A TEMPERATURE OF 360°C.

GUANTO DA FORNO
7ZR
OVEN MITTS

ART.	DIM.CM.	GR.
7ZR12	31x14	330

• MATERIALE SPECIALE IN COTONE, SENZA AMIANTO, COLORE PANNA, ESECUZIONE MULTI-RINFORZATA SULLA PARTE INTERNA E POLLICE, TESTATO CON SUCCESSO FINO A 240°C. SPECIAL COTTON FABRIC, NO ASBESTOS, BEIGE COLOUR, MULTI REINFORCED PALM AND THUMB, SUCCESFULLY TESTED UP TO 240°C.

MOLLA PER DOLCI, INOX
6DU
PASTRY TONGS, S/S

ART.	Ø CM.	L.CM.	LT.
6DU00	—	20	—

FORBICE PER DOLCI, INOX
6EA
PASTRY TONGS, S/S

ART.	Ø CM.	L.CM.	LT.
6EA00	—	20	—

TAGLIAPASTA, BANDA STAGNATA - ANELLO
8KR
CAKE CUTTERS, TIN PLATE
RING

ART.	PEZZI/PCS	Ø MM.	H.
8KR00	11	100	30

TAGLIAPASTA, BANDA STAGNATA
ANELLO FESTONATO
8KS
CAKE CUTTERS, TIN PLATE
FANCY RING

ART.	PEZZI/PCS	Ø MM.	H.
8KS00	11	100	30

TAGLIAPASTA, BANDA STAGNATA
OVALE
8KT
CAKE CUTTERS, TIN PLATE
OVAL

ART.	PEZZI/PCS	Ø MM.	H.
8KT00	12	120	30

TAGLIAPASTA, BANDA STAGNATA
OVALE FESTONATO
8KU
CAKE CUTTERS, TIN PLATE
FANCY OVAL

ART.	PEZZI/PCS	Ø MM.	H.
8KU00	12	125	35

PASTICCERIA
STAMPI

TORTIERA, FONDO QUADRETTATO
7MD
PLANE CAKE, SQUARED BOTTOM

ART.	Ø CM.	H.CM.	LT.
7MD00	30	5,5	—

STAMPO CASSATA ALLUMINIO, CON COPERCHIO
7NF
"CASSATA" MOULD, ALUMINIUM

ART.	Ø CM.	H.CM.	LT.
7NF00	12	10	0,5

CIAMBELLA, ALLUMINIO
7SC
SAVARIN TIN, ALUMINIUM

ART.	Ø CM.	H.CM.	LT.
7SC01	14	5,5	—
7SC02	26	8,5	—

STAMPO PER ZUCCOTTO, STAGNATO
7MM
"ZUCCOTTO" MOULD, TIN PLATE

ART.	Ø CM.	H.CM.	LT.
7MM00	17	—	—

STAMPO AMERICANO, ALLUMINIO
7ML
CAKE TIN "GUGELHOPF", ALUMINIUM

ART.	Ø CM.	H.CM.	LT.
7ML00	22	12	—

STAMPO APRIBILE, 2 FONDI
7MC
SPRING FORM MOULD WITH 2 BOTTOMS

ART.	Ø CM.	H.CM.	LT.
7MC01	24	5,8	—
7MC02	26	5,8	—

PLUMCAKE, ALLUMINIO
7VN
PLUMCAKE, ALUMINIUM

ART.	DIM.CM.	H.	LT.
7VN01	22x9	7	—
7VN02	30x11	9	—

STAMPO GELATO STAGNATO, CON 2 COPERCHI
7NG
ICE MOULD WITH 2 BOTTOMS, TINNED

ART.	DIM.CM.	H.
7NG00	30x9	5

CRÈME CARAMEL, ALUMINIUM
7NA
CRÈME CARAMEL, ALUMINIUM

ART.	Ø CM.	H.CM.	ML.
7NA11	7	5,5	170

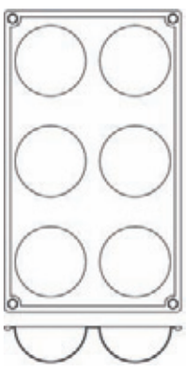
CRÈME CARAMEL, INOX
7NA
CRÈME CARAMEL, S/S

ART.	Ø CM.	H.CM.	ML.
7NA01	6	5	150
7NA02	6,5	6	180

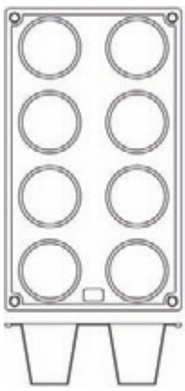
• Stampi da cottura flessibili e antiaderenti. Possono assere utilizzati a temperature che variano da -40°C a +280°C.
Ideali sia per la surgelazione che per la cottura in forni ventilati, a temperatura statica o su linee automatiche. Adatti anche alla cottura in forno a microonde.
Facili da sformare, non attaccno e non necessitano di preparazione.
Facili da lavare sia a mano che in lavastoviglie.
Disponibili in 30 diverse forme.
Perfettamente conformi alle leggi internazionali che regolano l'utilizzo di materiali destinati al contatto con sostanze alimentari. Formato 17,5 x 30 cm. equivalente a 1/3 Gastronorm ed a 1/4 del formato della teglia da pasticceria (cm. 60 x 40).

• Flexible and non-stick baking moulds. Can be used with temperatures ranging from -40°C to +280°C. Perfect for freezing or baking into static, rotor or microwave ovens and automatic lines. Easy to demould, does not stick. No need of preparation. Can be washed manually as well as into dishwashers.
Available in 30 different shapes.
Manufactured in conformity with international laws about food contact.
Dimension 17,5 x 30 cm. equal to Gastronorm 1/3 and 1/4 of Baknorm size (cm. 60 x 40).

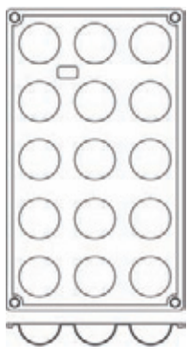
Semisfera
7SF01
n. 6 - Ø 7 cm. - h. 3,5



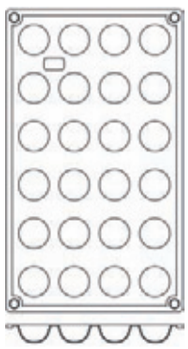
Babà grande
7SF02
n. 8 - Ø 5,5 cm. - h. 6



Semisfera
7SF03
n. 15 - Ø 4 cm. - h. 2

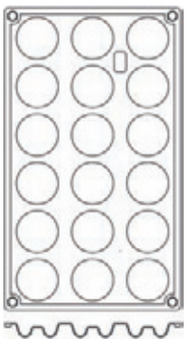


Semisfera
7SF04
n. 24 - Ø 3 cm. - h. 1,7

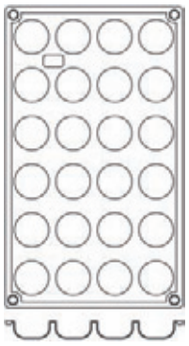


PASTICCERIA
STAMPI SILICONE

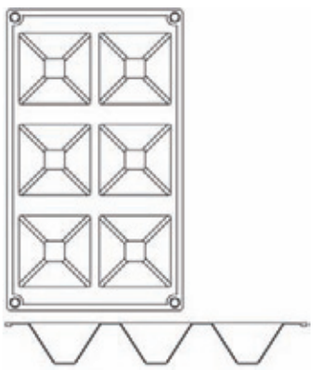
MINI-SAVARIN
7SF05
N. 18 - Ø 4 CM. - H. 1,2



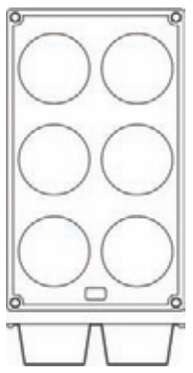
POMPONETTE
7SF06
N. 24 - Ø 3,4 CM. - H. 1,6



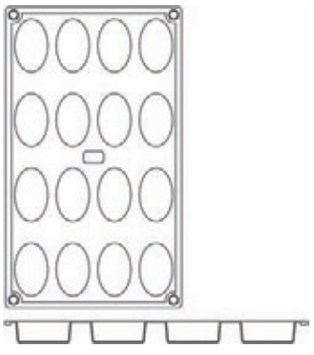
PIRAMIDE
7SF07
N. 6 - Ø 7 CM. - H. 4



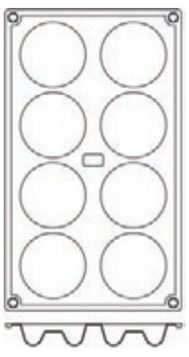
MUFFIN
7SF08
N. 6 - Ø 7 CM. - H. 4



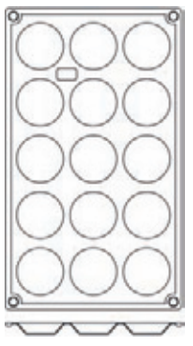
OVALE
7SF09
N. 16 - 5,3X3,3 CM. - H. 2



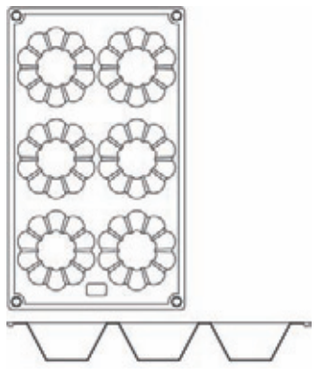
SAVARIN
7SF10
N. 8 - Ø 6,5 CM. - H. 2



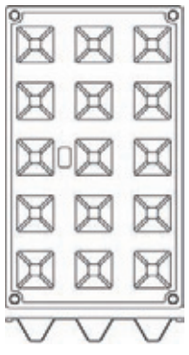
MINI-TARTELLETTA
7SF11
N. 15 - Ø 4,5 CM. - H. 1



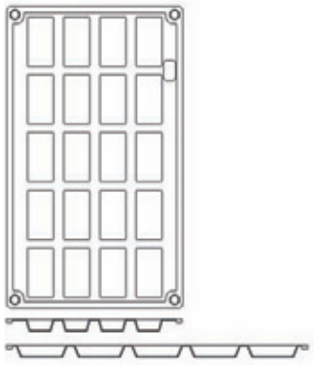
BRIOCHETTE FESTONATA
7SF12
N. 6 - Ø 7,9 CM. - H. 3,7



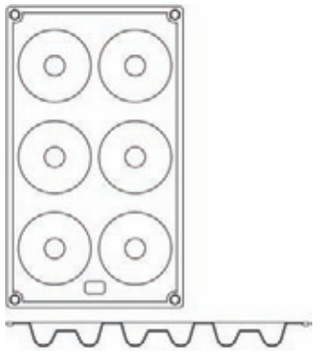
PIRAMIDE
7SF13
N. 15 - Ø 3,6 CM. - H. 2,2



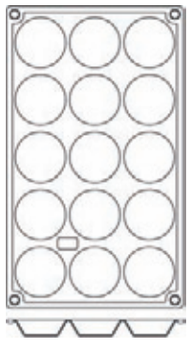
MINI-FINANZIERE
7SF14
N. 20 - 4,9X2,6 CM. - H. 1,1



SAVARIN
7SF15
N. 6 - Ø 7,2 CM. - H. 2,3

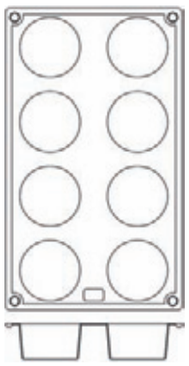


TARTELLETTA
7SF16
N. 15 - Ø 5 CM. - H. 1,5

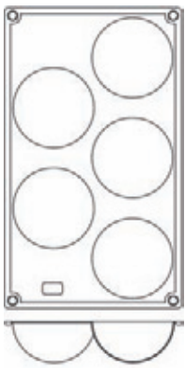


Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:54 Pagina 67

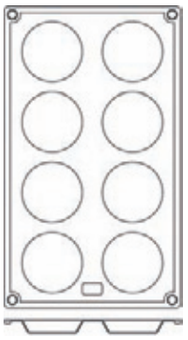
CILINDRO
7SF17
N. 8 - Ø 6 CM. - H. 3,5



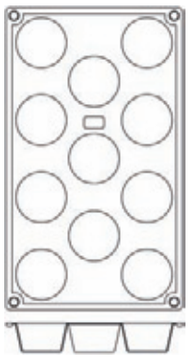
SEMISFERA
7SF18
N. 5 - Ø 8 CM. - H. 4



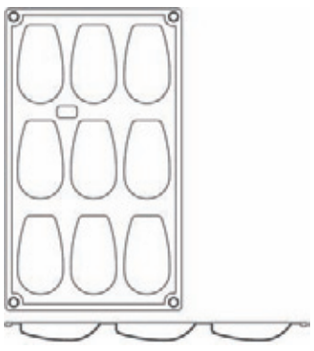
FLORENTINE
7SF19
N. 8 - Ø 6 CM. - H. 1,2



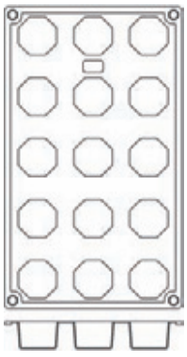
MINI-MUFFIN
7SF20
N. 11 - Ø 5 CM. - H. 2,8



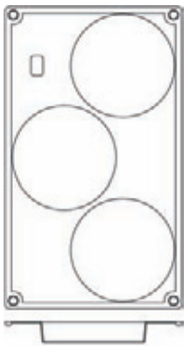
MADELEINE
7SF21
N. 9 - 7,8X4,5 CM. - H. 1,7



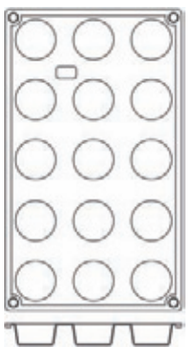
OTTAGONO
7SF22
N. 15 - Ø 3,8 CM. - H. 2,6



DISCO PER BISCUIT
7SF23
N. 3 - Ø 10,3 CM. - H. 2

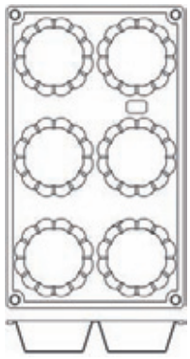


PETIT-FOUR
7SF24
N. 15 - Ø 4 CM. - H. 2

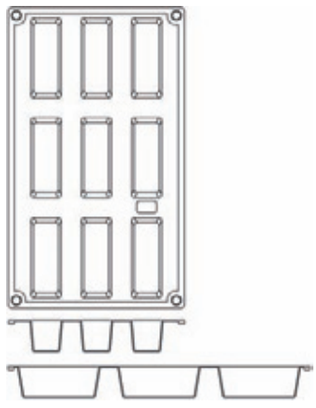


CUORE
7SF25
N. 8 - 6,5X6 CM. - H. 3,5

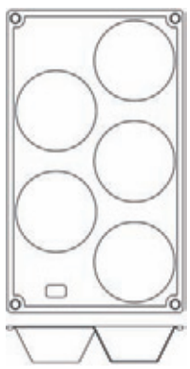
BRIOCHETTE FESTONATA
7SF27
N. 6 - Ø 7,9 CM. - H. 3



CAKE
7SF28
N. 9 - 8X3 CM. - H. 3



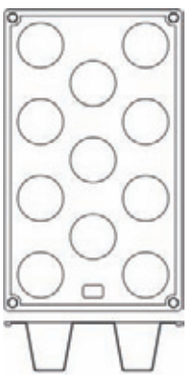
MUFFIN
7SF29
N. 5 - Ø 8 CM. - H. 4



PASTICCERIA
STAMPI SILICONE

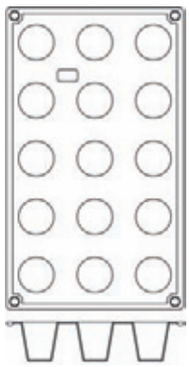
Babà medio
7SF230

N. 11 - Ø 4,5 CM. - H. 4,8



Babà piccolo
7SF31

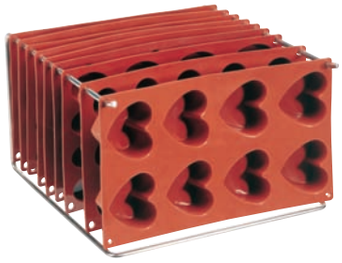
N. 15 - Ø 3,5 CM. - H. 3,8



Sgocciolatore
7SF

DRIP RACK

ART.	DIM.CM.	LT.
7SF51	—	—



Tortiera tonda
7MH

PLANE CAKE, ROUND

ART.	Ø CM.	H.CM.
7MH01	20	4
7MH02	22	4
7MH03	24	4,2
7MH04	26	4,5
7MH05	28	4,5

Tortiera tonda cannellata
7MH

PLANE CAKE ROUND, FANCY

ART.	Ø CM.	H.CM.
7MH11	26	3
7MH12	28	3
7MH13	30	3

Tortiera fiore
7MH

PLANE CAKE, FLOWER

ART.	Ø CM.	H.CM.
7MH21	20	4

Tortiera plumcake
7MH

PLUMCAKE

ART.	DIM.CM.	H.CM.
7MH31	24x10,5	6,5

Combinato mixer completo
9RA00
Mixer/liquidiser combined unit

Motore
9RA01
Motor unit

Frusta
9RA02
Mixer arm

Frullatore
9RA03
Liquidiser arm

CE

L'apparecchio può lavorare appoggiato sul fondo del recipiente sia con il mescolatore che con la frusta.
- variatore elettronico di velocità

It's possible to hold the appliance (whisk or mixer) against the bottom of the mixing bowl.
- variable-speed switch

Dati tecnici Specifications	Mixer Liquidiser	Frusta Beater
	230 V/50-60 Hz/1~350W	
Velocità variabile Adjustable speed (r.p.m.)	1.000-11.000	130-1.500
	Lunghezza/Lenght (mm.)	
Braccio mixer Liquidiser arm	420	-
Braccio frusta Beater arm	-	250
Peso netto/Net weight (kg.)	5,00	

Frullino con bicchiere plastica
9RB
Mixer with plastic container

art.	dim.cm.	h.	kg.	lt.
9RB01	20x22	50	3,9	0,75

Frullino con bicchiere inox
9RB
Mixer with s/s container

art.	dim.cm.	h.	kg.	lt.
9RB11	20x22	50	3,9	0,75

• Motore a una velocità, 15.000 giri, potenza 120W
One-speed motor, 15.000 rpm, power 120 W

Frullino doppio con bicchieri plastica
9RB
Double mixer with plastic container

art.	dim.cm.	h.	kg.	lt.
9RB02	27x27	50	7	0,75x2

Frullino doppio con bicchieri inox
9RB
Double mixer with s/s container

art.	dim.cm.	h.	kg.	lt.
9RB12	27x27	50	7	0,75x2

• Motore a una velocità, 15.000 giri, potenza 240W
One-speed motor, 15.000 rpm, power 240 W

ARTICOLI TECNICI
MACCHINARI

FRULLATORE CON BICCHIERE PLASTICA 9RC
BLENDER WITH PLASTIC CONTAINER

ART.	DIM.CM.	H.	KG.	LT.
9RC01	18x18	47	4	1,2

FRULLATORE CON BICCHIERE INOX 9RC
BLENDER WITH S/S CONTAINER

ART.	DIM.CM.	H.	KG.	LT.
9RC11	18x18	47	4	2,2
9RC12	18x18	47	4	3

• MOTORE A UNA VELOCITÀ, 15.000 GIRI, POTENZA 400W
ONE-SPEED MOTOR, 15.000 RPM, POWER 400 W

FRULLATORE DOPPIO CON BICCHIERI PLASTICA 9RC
DOUBLE BLENDER
WITH PLASTIC CONTAINERS

ART.	DIM.CM.	H.	KG.	LT.
9RC02	32x18	47	7	1,2x2

FRULLATORE DOPPIO CON BICCHIERI INOX 9RC
DOUBLE BLENDER
WITH S/S CONTAINERS

ART.	DIM.CM.	H.	KG.	LT.
9RC12	32x18	47	7	2,2x2

• MOTORE A DUE VELOCITÀ, 10.000 O 15.000 GIRI, POTENZA 800W
TWO-SPEED MOTOR, 10.000 OR 15.000 RPM, POWER 800 W

SPREMIAGRUMI INOX 9RD
STAINLESS STEEL
CITRUS FRUIT SQEEZER

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9RD00	31x22	34	8

• MOTORE A UNA VELOCITÀ, 1.400 GIRI, POTENZA 300W, RECIPIENTE IN ACCIAIO INOX, OGIVA UNIFICATA PER ARANCE, LIMONI, POMPELMI.
ONE-SPEED MOTOR, 1.400 RPM, POWER 300 W, STAINLESS STEEL CONTAINER, UNIVERSAL SHAPE FOR ORANGES, LEMONS, GRAPEFRUITS.

SPREMIAGRUMI A LEVA 9RE
LEVER CITRUS FRUIT SQEEZER

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9RE00	31x22	35	9

• MOTORE A UNA VELOCITÀ, 1.400 GIRI, POTENZA 340W, MESSA IN MOTO AUTOMATICA A PRESSIONE, APPARATO DI SPREMITURA IN ACCIAIO INOX, DIAMETRO FILTRO ROTANTE: 110 MM
ONE-SPEED MOTOR, 1.400 RPM, POWER 340 W, PRESSURE SENSITIVE AUTOMATIC STARTER, STAINLESS STEEL SQUEEZING SET, DIAMETER OF ROTATING FILTER: 110 MM.

TRITAGHIACCIO AUTOMATICO 9RF
AUTOMATIC ICE CRUSHER

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9RF00	42x21	29	11

• MOTORE A UNA VELOCITÀ, 1.400 GIRI, POTENZA 340W, TRITAGHIACCIO CON MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA. -
ONE-SPEED MOTOR, 1.400 RPM, POWER 340 W, AUTOMATIC ICE CRUSHER WITH SAFETY MICRO-SWITCH.

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:54 Pagina 71

Tagliaverdure 9RM
Vegetable slicer

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9RM00	31x53	52	22

• Tagliaverdure estremamente versatile e di facile impiego per ogni tipo di verdura, frutta, mozzarella e tanti altri prodotti. Ortaggi e frutta a caduta diretta senza bisogno dell'espulsore in plastica, in modo da potere tagliare agevolmente anche mozzarella e formaggi freschi. Struttura e tutti i particolari sono costruiti utilizzando materiali ad alta resistenza e prettamente alimentari come acciaio inox, alluminio anodizzato nero o argento e ABS alimentare. Coperchio in acciaio inox completamente removibile per una facile pulizia e sostituzione dei dischi. potente motore ventilato per sopportare anche gli usi più impegnativi. A norme di sicurezza con comandi a bassa tensione, dispositivo NVR, doppio microinterruttore su coperchio e su pestello. Ampia scelta di dischi a disposizione per tutte le applicazioni.
Vegetable cutter extremely versatile of easy use for all kinds of vegetables, fruits, mozzarella, and many other products. vegetables and fruits fall down directly with no help of plastic expeller, so that machine is particulary suitable for mozzarella and fresh cheese. Structure and details are manufactured using high resistance materials and merely alimentary like stainless steel, anodic aluminium black or silver and alimentary ABS. Stainless steel cover completely removable allows an easy cleaning and discs replacement. High power ventilated motor for hard work. manufactured as per safety standards with low tension panel, NVR device, double microswitch on cover and pestle. Wide choice of discs for any kind of applications.

POTENZA POWER WATT	TENSIONE POWER SOURCE	PRODUZIONE/H OUTPUT/H	GIRI DISCO/M REVOLUTIONS/M
500	220V - 230/50Hz	220 kg/h	300

Dischi per tagliaverdure 9RM
Disc for vegetable slicer

ART.	
9RM01	Disco per affettare
9RM02	Disco per grattuggiare 27 mm.
9RM03	Disco per grattuggiare 23 mm.
9RM04	Disco per listelli 10 mm.
9RM05	Disco per listelli 8 mm.
9RM06	Disco per listelli 4 mm.
9RM07	Disco per quadretti 20x20 mm.
9RM08	Disco per quadretti 10x10 mm.
9RM09	Disco per quadretti 8x8 mm.

Cutter 9RG
Cutter

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9RG00	24x30	28	12

• Motore monofase, potenza 0.68 HP 0,50 kW - 230V 50Hz, Velocità 1500 giri/min. e comando ad impulsi, Vasca smontabile inox da 3 litri, Produzione massima 100 coperti.
Caratteristiche: bacinella in acciaio inox 18/8 lucidata esternamente e satinata internamente, carrozzeria in acciaio inox 18/8, coperchio in plexiglass con chiusura a leva con micro-interruttore di sicurezza, coltelli in acciaio inox AISI 430, comandi con scheda elettronica a bassa tensione 24V.
Single phase motor, power 0,68 HP 0,50 kW – 230V 50Hz, Speed 1.500 rpm, Equipped with a pulse control for optimum cutting precision, Stainless steel bowl of 3 lt easy to dismantle, Serving 100 covers maximum.
18/8 stainless steel bowl with gloss exterior and matt interior, body in stainless steel 18/8, unbreakable transparent Plexiglass lid with micro-switched lever sealer, blades in AISI 430 stainless steel, 24V low tension control with electronic card.

Impastatrice planetaria 9RH
Planetary mixer

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9RH00	30x40	58	27

• Motore monofase, potenza 0,25 HP 0,18 kW – 230V 50Hz, Velocità motore 1420 giri/min., Vasca inox smontabile da 7,6 litri, Versione da banco, Dotazione utensili in acciaio inox (frusta, spatola, uncino), paraspruzzi in policarbonato trasparente con piccola tramoggia di carico, timer elettronico, Corpo macchina in pressofusione di alluminio verniciato, protezione termica del motore.
Single phase motor, power 0,25 HP 0,18 kW – 230V 50Hz, Motor speed 1.420 rpm, Stainless steel bowl of 7,6 lt easy to dismantle, Table-top model, Including s/s accessories (whisk, spatula, hook), transparent polycarbonate sprinkle protector with small loading hopper, electronic timer, Diecast painted aluminium body, Heating motor protection.

ARTICOLI TECNICI

TRITACARNE ELETTRICO 9RK
ELECTRIC MEAT MINCER

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9RK01	27x15	22	4

• MOTORE MONOFASE 230V-440W, VELOCITÀ: 13800 GIRI/MIN., PRODUZIONE 1,5 KG./MIN. ACCESSORI STANDARD: 1 GRIGLIA Ø 4,7 MM., 1 GRIGLIA Ø 7,5 MM., IMBUTO PER SALSICCIA E KEBBÉ., ACCESSORI OPZIONALI: ART. 9RK02, 1 GRIGLIA Ø 3 MM., 1 GRIGLIA Ø 9,6 MM.
SINGLE PHASE MOTOR 230V-440W, MOTOR SPEED: 13800 R.P.M., OUTPUT: 1,5 KG./MIN., STANDARD EQUIPMENT: 1 PLATE Ø 4,7 MM., 1 PLATE Ø 7,5 MM., FUNNEL FOR SAUSAGE AND KEBBÉ., OPTIONAL EQUIPMENT: ITEM 9RK02, 1 PLATE Ø 3 MM., 1 PLATE Ø 9,6 MM.

COMBINATO GRATTUGIA 9RK
ELECTRIC MEAT MINCER

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9RK02	—	—	—

• N.B.: L'ACCESSORIO COMBINATO GRATTUGIA É FORNITO SEPARATAMENTE, PRODUZIONE 1,5 KG./MIN., ACCESSORI: 1 CONO GRUVIERA FORI 2 MM., 1 CONO VERDURE FORI 3 MM., 1 CONO PARMIGIANO IDEALE ANCHE PER NOCI, MANDORLE, PANGRATTATO, CIOCCOLATO, ETC.
N.B.: THE COMBINED GRATER IS SOLD SEPARATELY - OUTPUT 1,5 KG./MIN. - EQUIPMENT: GRUYERE CHEESE GRATER, Ø 2 MM., RAW VEGETABLE GRATER, Ø 3 MM., PARMESAN CHEESE GRATER IDEAL ALSO FOR WALLNUTS,BREADCRUMBS, ALMONDS, CHOCOLATE, ETC.

MINI-MIXER, PER PICCOLE PREPARAZIONI 9RI
MEAT HOOK, 2 PEACKS, S/S

ART.	Ø CM.	H.CM.	KG.
9RI00	—	39	0,8

• MOTORE 220 V, 150 W, INTERRUTTORE A 2 VELOCITÀ (10.000 RPM / 6.000 RPM). PIEDE E LAMA IN ACCIAIO INOX. LUNGHEZZA PIEDE CM. 20,5. LUNGHEZZA TOTALE CM. 39. FUNZIONAMENTO CONTINUATO PER MAX. 5 MINUTI. CONFORME ALLE NORME CE.
MOTOR 220 V, 150 W, 2 SPEEDS (10.000 RPM / 6.000 RPM). STAINLESS STEEL SHANK AND BLADE. FOOT LENGHT 20,5 CM. TOTAL LENGHT 39 CM. NONSTOP OPERATION MAX. 5 MINUTES. IN CONFORMITY WITH CE RULES.

CAFFETTIERA MOKA 8TT
MOKA COFFEE MAKER

ART.	TZ.
8TT01	1
8TT02	3
8TT03	6
8TT04	9
8TT05	14

PASSAVERDURA INOX, 3 GRIGLIE 7PC
SIEVE, STAINLESS STEEL, 3 DISCS

ART.	Ø CM.	H.CM.	KG.
7PC00	32	25	1,4

APRISCATOLE DA BANCO, INOX 8AA
TABLE TOP CAN OPENER, S/S

ART.	H.CM.	KG.
8AA00	40	2,6
8AB00	LAMA/KNIFE	(RICAMBIO)
8AB01	RUOTA/WHEEL	(RICAMBIO)

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:54 Pagina 73

CAVATAPPI DA PARETE
7ZD
CAN OPENER, PLASTIC GRIP

ART.	DIM.CM.	KG.
7ZD00	—	2,7

• PER TUTTI I TIPI DI BOTTIGLIA, PER ESTRARRE TAPPI LUNGHI O CORTI, PER ESTRAZIONE COMPLETA OPPURE LASCIARE IL TAPPO DI 5 MM. NELLA BOTTIGLIA.
TO UNCORK ANY KIND OF BOTTLE, TO UNCORK BOTH LONG AND SHORT CORKS, FOR EITHER UNCORK THE BOTTLE COMPLETELY OR LEAVE THE CORK 5 MM. INTO THE BOTTLE.

TRITACARNE MANUALE
7VA
MEAT MINCER, MANUAL

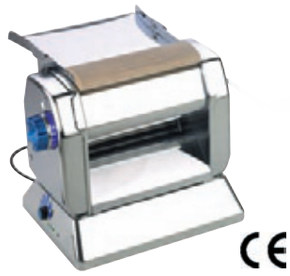
ART.	DIM.CM.	KG.
7VA02	22	—
7VA03	32	—

SFOGLIATRICE MANUALE
7VF
NOODLE MACHINE

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
7VF00	30x22	25	9,8

SFOGLIATRICE ELETTRONICA
9RL
ELECTRIC NOODLE MACHINE

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9RL00	31x26	29,5	19



• 230V-200W, VELOCITÀ DI ROTAZIONE DEI RULLI DA 5 A 100 GIRI/MAX., CAMPO REGOLAZIONE RULLI DA 0 A 5 MM.
230V-200W, ROLL SPEEDNESS FROM 5 TO 100 RM, DISTANCE BETWEEN THE TWO ROLLS TO THIN PASTA LAYER 0-5 MM.

TAGLIASFOGLIA
7VG
CUTTING ROLLERS

ART.	LARGHEZZA/WIDTH.
7VG01	MM. 2
7VG02	MM. 6,5

• DA ORDINARE SEPARATAMENTE - TO BE ORDERED SEPARATELY
• PER ART. 7VF00 E 9RL00

7VG01 MM. 2
TAGLIATELLE

7VG02 MM. 6,5
FETTUCCINE

MANDOLINO CHEF, INOX
9ZU
CHEF'S MANDOLINE, S/S

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
9ZU01	40x13,5	5,5	1,7

• COMPLETO DI GUARDIA SALVADITA E 4 SET DI LAME DA 2, 4, 7 E 10 MM., SPESSORE DEI TAGLI REGOLABILE DA 0 A 10 MM., LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.
DELIVERED WITH GUARD AND 4 JULIENNE BLADES OF 2, 4, 7 AND 10 MM., ADJUSTABLE CUTTING THICKNESS FROM 0 TO 10 MM., DISHWASHER SAFE.

TAGLIAPATATE
8NB
FRENCH FRY CUTTER

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
8NB00	24x44	34	11
8NB01	COLTELLO RICAMBIO		

• STRUTTURA IN ACCIAIO INOX, FORNITO CON QUADRO DI TAGLIO DA 10 MM., DISPONIBILI SU RICHIESTA QUADRI DI TAGLIO E PRESSATORE DA 6 E 8 MM.
STAINLESS STEEL CONSTRUCTION, EQUIPPED WITH 10 MM. CUTTING KNIFE, AVAILABLE UPON REQUEST 6 AND 8 MM. CUTTING KNIVES AND PUSHER.

ARTICOLI TECNICI

AFFETTA POMODORI, INOX
7ZV
TOMATO CUTTER, S/S

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
7ZV01	48x20	28	7,5
7ZV02	48x23	39	8,6

• 11 LAME/BLADES: SPESSORE/THICKNESS MM. 5, DOTATO DI DISPOSITIVO DI BLOCCAGGIO DEL CARRELLO PER IL TRASPORTO. INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX È LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE
14 LAME/BLADES: SPESSORE/THICKNESS MM. 4, CARRIAGE LOCKING MECHANISM FOR TRANSPORT AND HANDLING. TOTAL STAINLESS STEEL CONSTRUCTION FOR CLEANING IN DISHWASHER.

TRANCIA SPICCHI, INOX
7ZV
FRUIT CUTTER, S/S

ART.	DIM.CM.	H.	KG.
7ZV11	38x26	58	3,3
7ZV12	38x26	58	3,3
7ZV13	38x26	58	3,3
7ZV14	38x26	58	3,3

• SPICCHI 4, 6, 8 O 12 A SCELTA. PER TAGLIARE TUTTI I FRUTTI E ORTAGGI SENZA NOCCIOLO. SET LAME E PRESSATORI INTERCAMBIABILI (4/8 - 6/12). I PIEDI SONO DISTANZIATI PER POTER ALLOGGIARE UNA VASCA DI RACCOLTA GN 1/2. LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.
4, 6, 8 OR 12 SECTIONS AT CHOICE. TO SLICE ALL FRUITS AND VEGETABLE WITHOUT STONE. INTERCHANGEABLE SET OF BLADES AND PUSHERS (4/8 - 6/12). SPACE BETWEEN FEET ALLOWS TO PLACE A GN 1/2 CONTAINER UNDER THE CUTTER TO COLLECT SLICES.

PATTUMIERA CON COPERCHIO A PEDALE
8TB
PEDAL BIN WITH COVER

ART.	DIM.CM.	H.	LT.
8TB01	46x42	74	80
8TB02	46x42	85,5	100

BIDONE PORTARIFIUTI CON COPERCHIO
8SV
DUST BIN WITH COVER

ART.	DIM.CM.	H.	LT.
8SV00	—	—	30
8SV01	—	—	60
8SV02	—	—	80

PATTUMIERA A PEDALE, IGNIFUGA
8TC
PEDAL BIN, FIRE-PROOF

ART.	DIM.CM.	H.	LT.
8TC00	46x32	80	70

• È COSTRUITA IN POLIPROPILENE IGNIFUGO A NORMA DI LEGGE. TUTTE LE PARTI MECCANICHE SONO IN ACCIAIO INOX. SI POSSONO IMPIEGARE SACCHI STANDARD CON CAPACITÀ 70 LT.
FIRST QUALITY POLYPROPYLENE CONSTRUCTION, FIRE-PROOF. ALL MECHANICAL PARTS ARE MADE IN STAINLESS STEEL. YOU CAN USE STANDARD DISPOSABLE 70 LTS. BAGS.

BILANCIA MECCANICA, INOX
9SA
MECHANICAL SCALE, S/S

ART.	SCALA	KG.
9SA01	5 GR.	1
9SA02	10 GR.	2
9SA03	20 GR.	4
9SA04	50 GR.	12

• LE BILANCE DA 1 E 2 KG. SONO DOTATE DI PIATTO DI Ø 20 CM.; LE BILANCE DA 4 E 12 KG. SONO DOTATE DI PIATTAFORMA RISPETTIVAMENTE DI CM. 20X20 E 25X25.
THE 1 AND 2 KG. SCALE COME WITH REMOVABLE BOWL (DIA. 20 CM.), THE 4 AND 12 KG. SCALE COME WITH A FLAT PLATFORM CM. 20X20 AND CM. 25X25.

Catalogo cucina Radif 8-11-2005 15:54 Pagina 75

Termometro arrosti 8BA
Meat roasting thermometer

ART.	Ø CM.	SCALA
8BA01	5	1

• Range: 0 +120°C - Asta / stem : Ø 4 x 100 mm.

Termometro zucchero/marmellate 8BA
Sugar & jam thermometer

ART.	Ø CM.	SCALA
8BA02	—	2°C

• Range: +50 +220°C

Termometro per zucchero 8BA
Sugar thermometer

ART.	L.CM.	SCALA
8BA03	30	—

• Range: +80 +200°C
Guaina inox - Wire in stainless steel.

Termometro frigo/freezer 8BA
Fridge/freezer thermometer

ART.	Ø CM.	SCALA
8BA04	7	—

• Range: -30 +30°C

Termometro frigo/freezer, digitale 8BA
Fridge/freezer thermometer

ART.	DIM.CM.	SCALA
8BA05	1,5x5,2x7,3	—

• Range: -50 +70°C
Display: 16 mm.

Termometro da tasca 8BA
Pocket thermometer

ART.	DIM.CM.	H.	GR.
8BA06	2,2x2,2	19,5	24

• Range: -49,9 +149,9°C
Scala: 0,1°C / LCD: 8 mm.
Asta / stem : Ø 4 x 120 mm.
Batteria 1,5 Volt - 5000 ore / 1,5 Volt battery - 5000 hours

RADIF